~~L. c. 9. x. 34.~~
~~Inc. 1, 5 4 15. 11.~~
9885

Catal. XLIII. 115

DICTIONNAIRE

RURAL RAISONNÉ,

DANS LEQUEL ON TROUVE LE DÉTAIL

DES PLANTES PRÉSERVATIVES ET CURATIVES

DES MALADIES DES BESTIAUX.

De l'Imprimerie de J. Charles, Imprimeur, rue de Thionville, n°. 56, vis-à-vis la rue Christine.

DICTIONNAIRE

RURAL RAISONNÉ,

DANS LEQUEL ON TROUVE LE DÉTAIL

DES PLANTES PRÉSERVATIVES ET CURATIVES

DES MALADIES DES BESTIAUX;

PAR MADAME GACON DUFOUR,

Membre de l'Athénée des Arts de Paris, et de l'Académie de Marseille; auteur du *Recueil pratique d'économie rurale*; du *Manuel de la Ménagère à la ville et à la campagne*; des *Moyens de conserver la santé des habitans de la campagne*; de *la Nécessité de l'instruction pour les femmes*, etc.

DÉDIÉ A S. A. S. Mgr. LE PRINCE CAMBACÉRÈS,

ARCHI-CHANCELLIER DE L'EMPIRE.

BIBLIOTECA NAZIONALE VITTORIO EMANUELE III NAPOLI

TOME PREMIER.

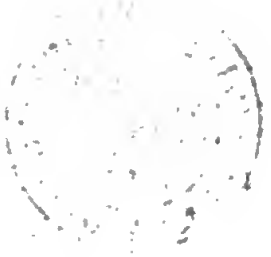
BIBLIOTECA PALATINA

A PARIS,

Chez LÉOPOLD COLLIN, Libraire, rue Git-le-Cœur, n° 4.

M DCCC VIII.

BIBLIOTECA NAZIONALE VITTORIO EMANUELE III NAPOLI



A SON ALTESSE SÉRÉNISSIME

MONSEIGNEUR

LE PRINCE CAMBACÉRÈS,

ARCHI-CHANCELLIER DE L'EMPIRE.

MONSEIGNEUR,

L'hommage que vous avez daigné agréer de l'Ouvrage que j'ai l'honneur d'offrir à VOTRE ALTESSE SÉRÉNISSIME, *m'est d'un heureux présage de la bienveillance*

avec laquelle le Public l'accueillera. Tout le monde connaît la protection que vous accordez aux Sciences et aux Arts; on jugera qu'au moins il doit avoir quelques vues d'utilité.

Je n'ai plus qu'un vœu à former, c'est qu'il soit digne des suffrages de VOTRE ALTESSE SÉRÉNISSIME.

J'ai l'honneur d'être,

MONSEIGNEUR,

DE VOTRE ALTESSE SÉRÉNISSIME,

LA TRÈS-HUMBLE ET TRÈS-OBÉISSANTE SERVANTE,

GACON DUFOUR.

PRÉFACE.

Lorsque j'ai entrepris ce Dictionnaire, mon intention a été de renfermer dans un seul cadre ce qui était relatif à l'Agriculture et aux soins à prendre des bestiaux et des volailles qui composent une basse-cour.

Beaucoup d'habitans de la campagne sont effrayés d'un ouvrage qui contient une quantité de volumes. Si le désir de l'étudier les porte à en faire l'acquisition, et qu'ils tombent sur un article (intéressant d'ailleurs pour les sciences) qui traite ou de chimie, ou de plantes des contrées éloignées, ou d'animaux qu'ils ne pourront jamais élever, leur désir de s'instruire est affaibli sur le champ, et bientôt changé en crainte de ne pouvoir y parvenir, à cause du temps qu'ils sont obligés d'y employer, et des élémens qui leur manquent pour entendre ce qu'ils liront.

Ce n'est point pour les savans (dont pourtant j'ai consulté les ouvrages) que j'ai écrit, mais pour les cultivateurs qui ont à cœur d'étendre leurs cultures, et à qui il ne manque que de connaître les plants ou semences qui peuvent être utiles pour remplacer les jachères, qui sont la ruine des fermiers.

Enhardie par mon expérience, j'ai tâché de leur démontrer l'avantage d'avoir de nombreux troupeaux et de les soigner de manière que leur rapport ne soit point illusoire; afin que, si les saisons viennent à contrarier leurs travaux et frustrer leur espoir, ils trouvent au moins une ressource consolatrice dans les bénéfices qu'ils retireront de leurs bestiaux.

Je me suis appliquée à faire distinguer tous les symptômes des maladies auxquelles sont exposés les chevaux, bœufs, vaches, moutons, porcs, même les volailles et les lapins-clapiers, et j'ai indiqué des moyens préservatifs de ces maladies.

Pour les curatifs, je les ai puisé dans les ouvrages de deux hommes qui ont consacré leurs veilles au soulagement des animaux utiles: dans ceux de *Gilbert* et de *M. Huzard*. Avec de pareils guides, on ne doit point craindre de s'égarer.

Lorsque l'ordre des idées l'a amené, j'ai retracé les maux qui entourent les habitans des campagnes, et dont ils peuvent se garantir avec de la prévoyance. De ce nombre sont les accidens causés par la consommation des bois de treillage peints en vert; et, quoique le *vert-de-gris* ne soit point du domaine rural, j'ai traité cet article, et mentionné les morts qu'avait occasionné à un tiers des habitans de Meudon et de Mont-Rouge, près Paris, le chauffage des fours avec des bois peints de la

sorte, afin d'effrayer ceux que leur imprudence porterait à s'en servir.

Je me suis appliquée aussi à indiquer les préservatifs indispensables pour se garantir de l'asphyxie, et des maladies que peut causer le curement des *puisards*, des *mares* et des *puits couverts ou à pompe*.

Mes goûts, et le long séjour que je fais à la campagne, m'ayant mise à portée de voir de près ses habitans (cette partie intéressante de la société), j'ai souvent gémi des dangers qui les entouraient, de ce que pas un être ne s'occupait de leur apprendre les moyens de s'en préserver, et je n'ai pu résister au désir de venir à leur secours.

Les moyens que je leur enseigne, ne les dérangent point de leurs travaux; ils leur donnent au contraire la possibilité de les continuer sans aucun risque; ils n'augmentent point leurs dépenses, puisqu'en se préservant de maladies, ils ne seront point forcés, pour réparer leur santé, de donner le produit de leurs travaux aux chirurgiens.

Je ne me suis servie que d'expressions à la portée des gens que je voulais persuader. J'ai dû éviter le tort de l'emploi des mots scientifiques, que j'avais reproché souvent à d'autres.

Je me suis un peu étendue sur l'article *vigne*, parce que je suis convaincue que la manière de la cultiver et le soin que l'on prend pour faire le vin,

contribuent à le rendre meilleur; et, comme l'intérêt du propriétaire est de vendre son vin avantageusement, il ne peut l'espérer qu'autant qu'il aura une qualité qui le fera rechercher.

Les épizooties ont particulièrement attiré mon attention. J'ai indiqué les signes auxquels on pouvait s'apercevoir quand les bêtes à cornes étaient menacées de maladies contagieuses, et les moyens de les en garantir; et, quand elles en étaient attaquées, ceux de les guérir.

Le claveau est un fléau qui peut ravir l'espoir du propriétaire en une seule saison. Etant persuadée que la propreté, le genre des nourritures, le grand air, et l'habitude de donner du sel aux moutons, sont des préservatifs puissans, je me suis appliquée à en démontrer la nécessité, et j'ai indiqué la manière la plus simple et la moins coûteuse pour parvenir à les conserver en santé, et tirer un parti avantageux de leurs tontes.

Le lavage des laines est un objet majeur, et l'intérêt des propriétaires de troupeaux exige qu'ils ne les vendent point grasses; j'ai donné assez d'étendue à cet article, et j'ai mentionné (sous les noms connus des paysans) les plantes qu'on peut employer pour parvenir à l'entier dégraissement des laines.

La description des différentes terres m'a paru aussi mériter assez d'attention pour que j'entrasse dans quelques détails à leur égard. Un fermier

qui exploite trois cents arpens, a dans cette mesure une variété infinie de terres ; les unes sont fortes, les autres argileuses, d'autres grasses, et d'autres ne sont que des sables. Il y en a d'aqueuses, c'est-à-dire, où l'eau séjourne, et que, malgré les soins et la vigilance du propriétaire, il est quelquefois très-difficile de rendre dans un état propre à recevoir des semences.

Il en est aussi dans lesquelles on trouve une profondeur de terre assez considérable, et d'autres qui ont au plus six à sept pouces de fond.

Cette différence des terres est une preuve incontestable qu'on ne doit point se borner à donner des préceptes généraux, et qu'il faut que l'intelligence et la science du laboureur le guident dans ses travaux.

En décrivant la nature des terres aqueuses, et qui ne poussent que des herbes plates ou des joncs, j'ai dû nécessairement enseigner les moyens de les utiliser. Et ces moyens, s'accordant avec l'espèce de pénurie, ou plutôt avec la cherté des combustibles, j'ai engagé les propriétaires de terrains de cette nature, à les couvrir de peupliers de Hollande, de saules, d'aulnes, qui réussissent parfaitement bien dans les terrains marécageux, et n'ont besoin, pour pousser vigoureusement, que d'une humidité constante.

Nous avons tous les jours la preuve que la na-

ture sage et réfléchie a distribué les différens terrains qui doivent produire tout ce dont l'homme a besoin ; il ne s'agit pour lui que de les examiner, et d'en tirer un parti avantageux.

J'ai combattu de toutes mes forces le pernicieux usage de jachères, et je crois avoir démontré victorieusement que l'intérêt particulier et l'intérêt général devaient le proscrire. Je me suis aussi élevée contre la méthode de semer les avoines et orges sur les terres qui avaient rapporté du blé-froment, et j'ai dit :

Par une contrariété difficile à expliquer, l'on sème les orges et les avoines après les blés. Ces deux espèces de grains absorbent la substance de la terre. Cela est incontestable, et si bien démontré, que, lorsqu'on retourne une luzerne, on a grand soin d'y semer de l'avoine et de l'orge, parce que la terre a repris une telle vigueur, que le blé ne pousserait qu'en herbe, verserait et ne remplirait pas l'espoir du cultivateur. Ce n'est qu'après la seconde, et même la troisième récolte en avoine, qu'on se hasarde à couvrir la terre en froment. Or l'avoine et l'orge, atténuant les substances de la terre, pourquoi donc a-t-on l'habitude de les semer après la récolte du blé, sans donner à la terre aucun amendement ?

Par surcroît de faux calcul, cette terre, qui vient de produire de l'avoine, ou de l'orge, reste

une année en jachère, pour, dit-on, se reposer et recevoir, après ce repos, une nouvelle semence de froment. Ce calcul me paraît absurde, et je suis convaincue que, pour remédier à ces maux, qui en sont de véritables pour l'Agriculture, il est essentiel de couvrir les terres qui ont rapporté du blé, de toutes sortes de graines qui puissent procurer une nourriture abondante aux bestiaux, et surtout aux moutons, qu'il est nécessaire de sortir dans toutes les saisons, et dont la fiente bonnifiera la terre.

A la fin de janvier, ou au commencement de février, l'on enfouit les plantes qui ont poussé : elles donnent un engrais, et l'engrais rend la récolte de l'avoine ou de l'orge beaucoup plus certaine que si on avait laissé cette terre cinq mois entiers dans le repos; repos qui lui est préjudiciable. Cette bonnification fait que l'avoine, ou l'orge, trouvant des substances nourrissantes, n'absorbent point celles de la terre, qui est encore, conséquemment, plus propre, après la récolte des avoines, à recevoir d'autres plantes nourricières, comme raves, turneps, carottes, navets, choux de Laponie, etc, etc., toutes racines essentielles à la nourriture des bestiaux.

Cette terre qui aurait été condamnée à travailler sans nourriture, à se reposer sans besoin, aura procuré un bon pâturage, et une ample ré-

colte d'avoine et de racines utiles aux bestiaux.

La nécessité de la fouille, pour arracher les raves, turneps, etc., etc., la rend meuble, et dans un état propre, après une bonne fumure, à recevoir une semence de froment, qui viendra plus vigoureux, et ne sera pas étouffé par les plantes parasites qui auraient pris un empire absolu dans le temps du repos de cette terre.

J'ai conseillé aux cultivateurs la culture du sarrasin et du pois lupin; les grains de ces deux plantes étant très-utiles, le premier, à la nourriture des volailles; et le second, à engraisser les bœufs et les porcs. En coupant seulement la tête de ces deux espèces, on récoltera le grain et l'on enfouira les tiges, qui feront engrais.

Les agriculteurs instruits savent que les plantes vertes enfouies, en se décomposant forment un terreau et rendent plus à la terre qu'elles n'en ont pris.

Il serait à désirer que ceux qui se sont élevés au-dessus de la croyance que les plantes qui couvrent les champs les épuisent, persuadassent, par leur exemple, les incrédules, ou les ignorans qui s'obstinent à conserver leur routine, et les amenassent a adopter les changemens nécessaires, l'Agriculture parviendrait au but tant souhaité par tous les amis de la prospérité publique.

Une réflexion pénible m'est venue à l'esprit

lorsque j'ai composé ce Dictionnaire ; en écrivant je me suis dit : je n'ose espérer que ceux pour qui j'entreprends cet Ouvrage me liront ; mais j'ai pensé, tout à coup, que des propriétaires qui habitent leurs campagnes, et qui veulent jouir du bonheur de servir leurs semblables, pourraient y puiser des préceptes pour ceux qui désireraient s'éclairer, et j'ai continué mon travail.

Je n'ai peut-être point atteint le but que je me suis proposé, celui d'être utile ; mes vœux les plus sincères y tendent pourtant tous les jours ; mais, si mes faibles talens n'ont pas secondé mes désirs, j'aurai du moins la consolation de l'avoir entrepris.

DICTIONNAIRE RURAL RAISONNÉ.

A.

ABAISSER. Terme de jardinier. C'est couper une ou plusieurs branches, près du tronc de l'arbre, afin de lui rendre de la vigueur.

ABEILLE (1) ou MOUCHE A MIEL. On a beaucoup écrit sur les abeilles; mais, dans le plus grand nombre des ouvrages sur ces précieux insectes, on les considère principalement sous les rapports de l'histoire naturelle.

L'éducation et la conservation des abeilles devraient faire une des bases de l'instruction des habitans de la campagne : mais il faudrait s'abstenir du merveilleux, et ne pas imiter l'inimitable Virgile, qui, se laissant aller à sa brillante imagination, a prêté à ces insectes de fausses merveilles.

Mazaldi et Réaumur les ont rendues plus intéressantes en dépouillant leur histoire du faux merveilleux, et en démon-

(1) Il y a plusieurs espèces de ces insectes qui ont leur génie, leurs talens particuliers, et qui sont parfaitement connues des Naturalistes.

Je ne décrirai pas ces différentes espèces; je me bornerai à l'abeille productive, et nourricière de ceux qui ont le bon esprit d'en avoir.

trant combien il serait utile, pour le bien général, qu'on les multipliât davantage.

L'on est presque d'accord que c'est dans les forêts de la Pologne et de la Moldavie que l'on découvrit les abeilles. Elles furent long-temps sauvages, puis soumises à l'homme, qui voulut profiter de leurs travaux.

Si, comme cela est presque certain, les abeilles ont été découvertes dans ces froides contrées, c'est donc à tort que MM. Dellaroca, Bucarre et Cagrini ont prétendu *que le froid les faisait mourir.*

Lorsqu'on examine avec soin un panier de mouches, qu'on suit ses habitans dans toutes leurs opérations, on a la preuve que, dans les temps les plus froids, la chaleur est toujours douce dans l'intérieur de la ruche, et que le soin qu'elles ont d'amasser de quoi se nourrir pour le temps où la nature n'offre plus aux yeux de l'homme qu'un sol aride, et refuse aux animaux errans la nourriture nécessaire à leur conservation, est la seule prévoyance qu'elles croient nécessaire d'avoir.

L'instinct extraordinaire de ces insectes les aurait de même portés à se garantir du froid. Il est de fait qu'ils ne l'éprouvent que lorsqu'ils sortent de la ruche; que ce n'est jamais (dans un rucher bien soigné et dont les paniers sont couverts de manière à ce que la pluie ne pénètre pas) le froid, mais le défaut de nourriture qui les fait périr; ce qui arrive indubitablement si l'on a récolté le miel et la cire vers la fin de juillet, temps où il n'y a plus que les fleurs qui parent les jardins, et qui n'ont point les sucs mielleux de celles des prairies.

Les grains commencent aussi, à cette époque de la saison, à acquérir leur maturité, et sont dépouillés de cette poussière qui les couvre au moment de la fleuraison.

Les abeilles se roulent sur cette poussière qui s'attache à leurs corps; elles passent leurs pattes, armées d'une espèce

de brosse autour d'elles, et ramassent cette poussière dans deux espèces de petites corbeilles placées à leurs pattes de derrière, qui peuvent contenir chacune la grosseur d'une lentille à la reine. Cette poussière est la matière avec laquelle elles fabriquent la cire.

Ce n'est que dans les fleurs que l'abeille recueille le miel; ses pattes lui sont inutiles pour le travail du miel; elle ne se sert que de sa trompe, et va le déposer dans les cellules pour la provision d'hiver.

Le miel qu'elles réservent pour cette saison est toujours placé dans la partie supérieure de la ruche. Quelquefois l'abeille, au lieu d'aller vider son miel dans une cellule, se rend aux ateliers des travailleuses, elle allonge sa trompe pour leur offrir du miel, afin d'empêcher qu'elles ne soient dans la nécessité de quitter leur ouvrage pour aller en chercher.

Cette prévoyance des abeilles doit indiquer à l'homme qu'il faut leur préparer une nourriture qui supplée au miel dont il les a privées.

Les abeilles qui travaillent n'ont point de sexe; l'abeille-mère (1) est la seule qui se reproduise; elle dépose ses œufs dans les cellules. Au bout de deux ou trois jours, ces œufs

---

(1) Abeilles-mères, ainsi nommées parce qu'elles sont mères d'une nombreuse postérité Les anciens appelaient cette mouche *le roi*; ils étaient dans l'erreur. Les observations les plus exactes ont démontré que c'était une femelle, et qu'elle seule pondait les essaims nombreux qu'on recueille au printemps.

La mère-abeille n'a point aux pattes d'espèce de petites corbeilles propres à recevoir la récolte des matières qui doivent composer la cire. Il est aisé de distinguer l'abeille-mere d'avec les autres à ses ailes, qui sont beaucoup moins longues que celles des ouvrières.

éclosent; alors les abeilles travailleuses en deviennent les nourrices, leur apportent de la pâtée faite de cire brute et de miel, et en prenent le plus grand soin.

Il s'écoule trois semaines ou un mois avant que le jeune essaim soit en état de former une nouvelle colonie. Si la température est douce, que la ruche ait été bien nourrie, l'essaim sortira plutôt et sera plus fort; ce qui prouve la nécessité de suppléer au miel qu'on aura récolté jusqu'au temps de la fleuraison des plantes sur lesquelles les abeilles vont pomper leur provision.

Une ruche bien nourrie, bien soignée, pourra chasser son essaim à la fin d'avril ou au commencement de mai; et cet essaim peut donner une récolte de miel et de cire à la fin de juillet suivant. On ne saurait trop recommander de propager ces précieux insectes, et surtout de n'avoir pas la barbarie de les faire périr pour récolter leur miel et leur cire.

J'ai indiqué dans mon *Manuel de la Ménagère*, le moyen de vider les paniers, sans faire périr les mouches; et dans mon *Recueil d'économie rurale et domestique*, j'ai donné les moyens de leur préparer une nourriture qui supplée au miel, et les fasse travailler pendant l'hiver autant qu'aux époques où toutes les fleurs embellissent la nature.

L'ennemi le plus redoutable des abeilles, pendant l'hiver, c'est le mulot. En une nuit d'hiver, un mulot est capable de détruire la ruche la mieux peuplée; il ne leur mange ordinairement que la tête et le corselet.

Une ruche qui aura suffisamment été nourrie l'hiver sera à l'abri de l'attaque de la *Teigne* ou *Tiquet*. Cet insecte est une espèce de chenille tendre et délicate, sans armure et sans défense, qui ne s'introduit dans les paniers que lorsque les mouches sont retirées au haut de la ruche, pour consommer la provision d'hiver; alors la chenille-teigne s'attache à la cire, et la réduit quelquefois en poussière.

ABREUVER. Terme dont on se sert à la campagne pour faire mener à l'abreuvoir les chevaux, vaches, mulets, ânes, etc.

ABREUVER la terre; c'est la mouiller de telle sorte que l'eau pénètre.

ABRICOTIER. Cet arbre est originaire d'Arménie. Il y en a de différentes espèces, entr'autres, deux qui diffèrent en ce que l'amande de l'une est amère, et l'amande de l'autre est douce.

On ne cultive communément en France que l'abricotier espalier et celui en plein-vent. Ce dernier est plus estimé, en ce que son fruit profite davantage de toutes les influences de l'air et du soleil.

L'abricotier se greffe en écusson ou à œil dormant, sur des amandiers ou pruniers de Damas noir. On le taille vers la fin de février : on fait une seconde taille, à la mi-mai. La fleur de l'abricotier est très-hâtive, et conséquemment susceptible de geler. On peut facilement garantir ceux qui sont en espalier avec des paillassous. Pour ceux en plein-veut, je ne connais d'autre moyen que de brûler de la paille mouillée sous l'arbre, afin de faire fondre la gelée, avant que le soleil brûle la fleur; ou un autre moyen que l'on m'a donné, que j'ai indiqué dans mon *Manuel de la Ménagère*, et qui m'a déjà réussi deux fois.

Il est un autre inconvénient pour les abricots à haute tige; ce sont les vents qui soufflent dans le printemps. Ces vents dessèchent et font tomber la fleur.

Le fruit de l'abricotier est fiévreux, si l'on en mange trop; il est peu nourrissant et se corrompt facilement. On le mange cuit en compote, en marmelade. Le noyau, mis dans l'eau-de-vie, fait un très-bon ratafia.

On doit *arrêter*, tous les cinq ou six ans, ceux qui sont en espalier, afin de les renouveler.

Il découle de l'abricotier une gomme qui pourrait remplacer la *gomme arabique*. Cette gomme doit être ôtée exac-

tement, sinon elle fait périr la branche d'où elle découle.

ABRIER. Terme de jardinier, qui veut dire abriter une ou plusieurs planches du potager.

ABSORBER. Retrancher certaines branches, dans la crainte qu'elles ne pompent la substance nécessaire à l'accroissement de l'arbre.

ABSINTHE. Plante vivace et ligneuse, à fleurons jaunes; elle croit naturellement dans les pays secs et chauds; on en met dans de la bière pour l'empêcher de tourner à l'acide; on en met infuser dans du vin blanc, et l'on en fait usage dans les faiblesses d'estomac. Sa graine est difficile à vaner, c'est pourquoi il faut la renouveller tous les deux ans, en marcotant les pieds.

On en fait une eau aromatique qui retient plus d'odeur que toutes les autres plantes odorantes. La meilleure méthode pour faire du vin d'absinthe, est de le faire infuser à froid; douze gros d'absinthe suffisent pour deux pintes de vin. On en fait aussi du ratafia qui demande plus de sucre que les autres, afin de tempérer l'amertume de cette plante. Ce ratafia est très-stomatique.

Il y a quatre espèce d'absinthe, savoir: *l'absinthe romaine* ou *grande absinthe*; la petite, appelée *Pontique*; celle de mer et celle des Alpes, qu'on appelle *Genepi*.

Cette plante peut se mettre en bordure dans les jardins; elle se tond et retient fort bien les terres dans les plates-bandes.

ABUTILON. Plante dont on fait usage pour faire pisser les bestiaux, qui ont, comme les hommes, des rétentions d'urines. On la regarde aussi comme un préservatif contre la gravelle.

ACACIA. On ne cultive en France que le faux acacia. Il s'élève très-haut; sa racine est traçante; ses fleurs sont blanches, légumineuses, d'une odeur ressemblant à la

fleur d'orange ; à ces fleurs succèdent des gousses applaties qui contiennent sa semence.

Cet arbre est originaire de Virginie, et est parfaitement aclimaté dans ce pays-ci.

Il fleurit dans le printemps et fait un très-bel effet ; son bois est d'un jaune clair, marbré, très-beau, propre à tourner et à faire des meubles en marqueterie.

Ses feuilles sont excellentes en fourrages ; elles augmentent le lait des vaches et lui donnent de la qualité.

Ses racines sont presque aussi sucrées que la reglisse. Une haie semée en acacias est impénétrable à tous les hommes et à tous les bestiaux.

Les habitans de la Virginie en font des arcs, et le nomment le *bois dur ;* ses feuilles, comme beaucoup d'autres, se ferment la nuit et s'ouvrent aussi-tôt que le jour paraît. Ce phénomène, nommé par plusieurs observateurs, le *sommeil des plantes*, est frappant dans l'acacia.

Le véritable acacia croît en Egypte. Il découle naturellement, des fentes de son écorce, un suc qui se durcit avec le temps, et qui est la gomme arabique ; on ne peut le cultiver en France que dans des serres chaudes.

L'acacia cultivé en France se sème au printemps. Lorsque la terre a été bien préparée, et la graine trempée vingt-quatre heures dans une eau de sel, il pousse avec une rapidité étonnante.

ACANTHE. Plante que l'on cultive dans les jardins ; elle se multiplie facilement. Les feuilles d'acanthe ont paru si belles, qu'on les a choisies pour servir d'ornemens aux chapiteaux des colonnes. « Les anciens ornaient les habits pré-« cieux de la figure des feuilles d'acanthe ».

ACHE DES MONTAGNES. N'est autre chose que le *Livéche* ou *Sesseli de montagne*, qui croît dans les lieux

ombragés et qu'on cultive dans les jardins. Sa racine est charnue, noire en dehors et blanche en dedans, et odorante. Elle pousse des tiges hautes de cinq à six pieds, grosses, cannelées, noueuses, rameuses ; ses feuilles sont faites comme celle de l'ache des marais, mais plus larges. Cette plante répand une odeur aromatique, particulièrement sa graine, qui a, ainsi que sa racine, un goût âcre ; on en fait des *conserves* et un bon vulnéraire. Sa racine, confite dans le vinaigre, est un préservatif contre le mauvais air ; lorsqu'on a des boutons dans la bouche, on mâche de cette racine infusée dans le vinaigre. Les feuilles de l'ache infusées comme du thé, sont très-utiles aux jeunes filles, et moins dangereuses que le safran pris en trop grande quantité.

ACHE D'EAU ou Berle. Est une plante aquatique qui croit dans les ruisseaux comme le cresson ; ses feuilles ont une saveur âcre, ses fleurs sont blanches. Cette plante est anti-scorbutique ; on la mange en salade comme le cresson. Cet ache ou berle diffère de l'ache ordinaire, qui n'est qu'une espèce de céléri sauvage.

ACHE ROYALE. Cultivée dans les jardins, elle fleurit tous les ans et produit une belle fleur jaune ou blanche. Par la culture, on a obtenu des fleurs doubles.

ACHÉES ou Laiche. Petit ver qui raie dans la terre et dont on fait un appas pour attirer les poissons. *Voyez* Vers de Terre.

ACONIT ou Tueloup. Cette plante porte des fleurs irrégulières, qui ressemblent, en quelque manière, à un capuchon ; sa racine est semblable à un petit navet, que les jeunes pâtres arrachent de la terre et mangent.

Dans les pays méridionaux, cette espèce de navet cause les plus grands accidens, occasionne aux enfans des convulsions, et la mort si l'on n'y remédie promptement. Plus on

approche du nord, moins cette plante est malfaisante. En Bretagne, on mange ses feuilles en salade, ce qui prouve que l'ardeur du soleil, jointe à la nature particulière des terres, peuvent modifier les plantes d'une infinité de manières.

On cite une aventure terrible arrivée à un jeune homme habitant le Mont-Pilate en Suisse. « Il avait pris des fleurs d'aconit dans sa main, et était descendu de la montagne pour aller à une danse. Arrivé à la salle du bal champêtre, il sentit sa main s'engourdir, jeta les fleurs et dansa quelques heures de suite avec une jeune fille. Le poison se communiqua par le simple attouchement, et tous deux moururent le même soir. »

ACONIT SALUTAIRE. Ainsi nommé pour le distinguer du précédent qui est un poison. Cette plante croit sur les Alpes, elle est considérée comme un antidote contre une espèce de renoncule ou *pain de pourceau*. La racine de l'aconit salutaire est bonne contre la morsure des vipères et autres animaux venimeux ; en Dauphiné, l'on s'en sert pour faire mourir les vers. On trouve cette racine tubéreuse chez tous les herboristes.

ADOS. Terme de jardinage ; c'est un talus élevé contre une muraille exposée au midi, où l'on sème des pois, des fèves et des salades pour en avoir beaucoup plutôt qu'en pleine terre, la réflexion du soleil échauffant le talus.

AGARIC DE CHÊNE. Espèce de champignon qui croit sur les vieux chênes, les noyers et dans les endroits pourris des autres arbres ; c'est avec ce champignon qu'on fait l'amadou ; on connaît son utilité pour avoir promptement du feu.

L'on a reconnu dans l'agaric de chêne des propriétés plus essentielles qui étaient restées dans l'oubli ; c'est à Brossard, chirurgien de la Châtre en Berri, qu'on doit de savoir

tous les avantages de l'agaric de chêne. Ces avantages regardant la chirurgie, ne sont pas de mon ressort.

L'on trouve de l'agaric dans toutes les forêts, et il est prouvé que les champignons qui sont sur les bouleaux, les hêtres, les charmes, les sapins, les melèses et autres arbres à gland, ont les mêmes propriétés que ceux du chêne; cependant celui de chêne est préféré pour suppléer à la noix de galle dans la teinture.

L'agaric sent bon, et reluit la nuit sur les arbres; ce qui sans doute est cause des terreurs dont les esprits faibles sont atteints lorsqu'ils passent la nuit dans des forêts.

« Les Gaulois, dont descendent les Français, avaient tant de vénération pour le chêne, qu'ils mêlaient dans les actes de leurs sacrifices des feuilles de cet arbre; et tous les premiers jours de l'année, un prêtre revêtu d'une robe blanche, suivi du peuple, allait dans les campagnes chercher le *gui*, qui se forme sur les chênes, et le coupait avec un couteau d'argent. Leur prévention était si grande, qu'ils s'imaginaient que le *gui* attirerait, pendant l'année, toutes sortes de bonheur à ceux qui en auraient dans leurs maisons. »

Le gui de chêne s'emploie avec avantage dans la teinture. La France peut récolter sur son territoire beaucoup de choses qu'elle tient des étrangers; il ne faudrait qu'indiquer aux cultivateurs industrieux le moyen d'en tirer parti et de les améliorer.

AGNEAU. C'est le petit de la brebis. Il est très-commun que des agneaux qui viennent de naître ne puissent pas se relever; il faut que le berger les mette sur leurs pieds: dès qu'ils y sont, ils ne tardent pas à s'y soutenir.

Les agneaux mâles doivent être châtrés à l'âge de cinq ou six mois au plus. Après la castration, il faut éviter de

leur donner des alimens échauffans, il faut les nourrir avec du foin hâché et de la chicorée sauvage, du son, et avoir soin qu'ils aient toujours de l'eau blanche devant eux. On les tient à ce régime jusqu'à ce qu'ils recommencent à bondir, ce qui n'est pas long lorsque l'opération est bien faite.

Les jeunes agneaux sont quelquefois attaqués de fièvre; il faut, dans ce cas, leur donner à boire le lait de leur mère, mêlé avec de l'eau salée. Ils sont aussi exposés à avoir une espèce de dartre au menton et de petits ulcères à la langue, qui les gênent pour têter et manger; dans ce cas, il faut frotter les parties malades avec le vinaigre balsamique dont j'ai donné la recette dans mon Recueil d'économie rurale.

Les boyaux de l'agneau, préparés et filés, font des cordes pour les instrumens de musique et pour les raquettes; on en fait un grand commerce à Toulouse, à Lyon, à Paris, à Marseille. La manière de les préparer les rend plus ou moins bonnes : celles de Naples sont les plus estimées.

La peau d'agneau, dépouillée de sa laine, sert à faire des gants.

Malgré ces avantages, lorsqu'on voudra servir l'agriculture, le commerce et les manufactures, l'on défendra la vente des agneaux, et, avec un peu plus de soin, l'on retirera le même avantage des boyaux des moutons faits.

AGNELINS. Peaux d'agneaux que préparent les mégissiers en les passant d'un côté et en laissant la laine de l'autre.

AGNUS CASTUS. Arbrisseau qui croit naturellement sur les bords des fleuves, dans l'Italie et les pays méridionaux de la France. On le cultive dans les jardins; il fleurit dans le mois de juillet. Il fait l'ornement des bosquets par ses longs épis chargés de fleurs, qui répandent un parfum agréable; ses branches, au contraire, sont d'une odeur fétide. On lui attribuait autrefois une propriété qui lui a fait

donner le nom d'*agnus castus*. (*Voyez* BAYLE, article THESMOPHORIES, à la note A.)

AGNUS SCYTHICUS ou AGNEAU TARTARE. Tout ce qu'on peut imaginer de fabuleux a été employé pour rendre cette plante merveilleuse. Kircher est le premier qui ait mis de l'importance à son récit. Scaliger assurait que *rien n'était comparable à l'admirable arbrisseau de Scythie*. Cette plante, dit-il, « s'élève à trois pieds de haut; on l'appelle » *Boramets* ou *Agneau*, parce qu'elle ressemble parfaite- » ment à cet animal par les pieds, les oreilles, les ongles » et la tête; il ne lui manque que les cornes, à la place » desquelles elle a une touffe de poil; elle est couverte d'une » peau légère dont les habitans font des bonnets. »

Pour que cette fable eût l'air de la vérité, Scaliger a ajouté « que la pulpe de cette plante ressemblait à de la chair » d'écrivisse et qu'il en sortait du sang; que sa racine, qui » est très-rampante, tirait sa nourriture des arbrisseaux cir- » convoisins et qu'elle périssait lorsqu'ils venaient à mourir. »

Dans le voyage de Tartarie par Kemper, on voit qu'il fit des recherches de cette plante sans aucun succès. Il en conclut que ce qui a donné lieu à ce conte, est l'usage où l'on est en Tartarie, pour se procurer de la laine plus fine, d'arracher des agneaux du sein de leurs mères quelque temps avant qu'elles ne soient à terme, et de faire sécher ses peaux sur de grands roseaux.

Haus Sloan dit que l'agneau de scythie est une racine longue de plus d'un pied, de l'extrémité de laquelle sortent quelques tiges longues d'environ trois à quatre pouces; qu'une grande partie de sa surface est couverte d'un duvet jaunâtre aussi luisant que la soie, de la longueur de quatre pouces. Il semble, ajoute-t-il, qu'on ait employé l'art pour lui donner la figure d'un agneau.

Je n'aurais pas parlé de l'agnus-scythicus, dont la connaissance est inutile aux cultivateurs, si je ne m'étais pas trouvée dans un endroit où l'on accréditait cette fable; j'ai voulu en conséquence rapporter l'opinion de deux illustres savans, qui ont détruit ce qu'il y a de merveilleux pour rendre hommage à la vérité.

AGRICULTURE. C'est l'art de cultiver la terre. Ce mot, composé des deux mots latins *agrum colere* ou *agricultura*, la culture de la terre, emporte avec lui sa signification.

Les premiers principes de l'agriculture sont : la connaissance des terres, la maniere dont les plantes végètent, comment les engrais réparent un sol épuisé, comment ils préviennent son épuisement, et de quelle manière la terre contribue à la végétation.

Toutes les terres n'étant pas également fertiles, il est essentiel de connaître leurs différentes qualités.

L'on peut considérer sous deux points de vue l'agriculture et les productions d'un pays, pour connaître le degré de bonheur du peuple et l'usage qu'il en fait.

Ces deux points diffèrent moins qu'on ne pense.

Le peuple le plus heureux sera, sans contredit, celui qui aura une plus grande population, ce que la France prouve déjà, et ce qu'elle démontrera victorieusement lorsqu'elle sera dans un état de paix générale, et que le Gouvernement jetera un regard paternel sur l'agriculture; alors tous les pays de la terre deviendront forcément ses tributaires.

Toutes les parties du sol de la France n'étant pas également productives, ce sont celles-là qu'il faudrait examiner plus scrupuleusement, et encourager ses habitans pour qu'ils forcent la terre à leur rendre le prix de leurs travaux.

Les biens d'un homme né riche ne prouvent rien pour son bonheur et son intelligence; tels sont les cultivateurs

qui habitent un canton où la nature a tout prodigué, où les semences viennent, pour ainsi dire, sans soins et sans peines; ils sont riches sans être obligés de développer leurs facultés intellectuelles; mais, au contraire, ceux qui habitent un sol ingrat, où les obstacles renaissent sans cesse sous leurs pas, sont forcés, pour atteindre le même degré de prospérité, de joindre à un travail constant des connaissances qui les mettent dans le cas d'essayer leurs terres, et de leur donner les semences qui leur conviennent. Alors ces fermiers, qui réunissent le savoir à l'amour du travail, changent un sol ingrat et inculte en une terre féconde.

Ceux-ci, certainement, ont plus fait pour leur bonheur et ont plus de droits à la reconnaissance publique que ceux qui, favorisés par la nature, n'ont dû prendre que la peine de recevoir ses dons; mais qu'ils réfléchissent, cependant, qu'une terre, quoique fertile et exigeant peu de soins, veut encore qu'on lui rende une partie de ce qu'on en reçoit. Un sol productif se lasse de prodiguer ses dons, et, ainsi que l'homme qui, pour se livrer à un travail consant, a besoin d'être substanté, la terre demande une nourriture qui la mette dans le cas d'être toujours libérale.

Le grand art de l'agriculture est de prodiguer les engrais et de changer la nature de ses récoltes, pour que la terre se repose en changeant de culture.

Le vrai, le seul moyen peut-être de donner à l'agriculture le degré de prospérité qui assurerait celle de l'Empire, serait de diminuer les grandes fermes. Je conviens que les grandes cultures coûtent moins d'exploitation et donnent, avec moins d'avances, des masses plus considérables de productions; mais aussi dans une grande ferme il échappe une multitude de petits objets, dont la réunion compense du double les avances que demande une plus petite exploitation.

Je mets en fait que les grandes cultures sont moins avan-

tageuses pour l'Etat que les petites. Si, dans ces dernières, les avances sont plus considérables, les produits le sont en proportion, et c'est-là le parallèle de la grande et de la petite culture, les avances consistant en travaux d'hommes ou en valeurs consommées par des hommes.

Je suppose, pour prouver ce que j'avance, une ferme de six cents arpens ou trois cents hectares, tenue par un seul cultivateur. Il nourrira vingt hommes et dix femmes; il aura cinquante vaches, et c'est le plus; huit cents moutons, encore seulement pendant le temps des pâturages; l'hiver il en vendra une partie pour ménager les fourrages, sa grande exploitation le forçant à conserver des jachères.

Divisez ces six cents arpens en quatre fermes; les travaux exigeront, tant en hommes qu'en femmes, une quinzaine de personnes; cela fera déjà trente individus de plus que l'on occupera. Chaque fermier entretiendra vingt vaches, ce qui fait quatre-vingt au lieu de cinquante; conséquemment plus de veaux, plus de lait, plus de beurre; chacun de ces fermiers aura aussi au moins deux cens cinquante moutons, ce qui en fait mille au lieu de huit cents, et aussi plus de laine, plus d'agneaux, plus de suif, plus de denrées en circulation, plus d'aisance pour le consommateur peu fortuné, plus de mariages et plus de population; car l'homme ne desire de procréer qu'autant qu'il entrevoit les moyens de faire subsister l'être auquel il donnera le jour.

Je suppose encore, pour prévenir les objections, que le revenu des quatre fermes soit moindre que celui de la grande; cette perte, si elle existe, ne sera-t-elle pas plus que compensée, par le surcroît des dix hommes qui auront été occupés et nourris, qui se seront mariés, qui auront donné des citoyens à l'Etat, qui pourront, à leur tour, le défendre sans faire sentir la diminution du nombre des

ouvriers qui sont nécessaires aux travaux de la terre ? N'est-il pas juste aussi de calculer dans les produits des quatre fermes, les profits de l'industrie, qui sont très-négligés dans les grandes exploitations ; l'aisance qu'elle procure aux grands cultivateurs, ne lui permettant pas d'entrer dans des détails minutieux, qui, quelquefois sont la source des bénéfices des petites cultures, où un brin d'herbe est utilisé ?

Le petit cultivateur est convaincu qu'il ne peut espérer de gains réels qu'avec un nombre de bestiaux proportionnés à la quantité des terres qu'il exploite, bestiaux qui lui donnent la possibilité de ne point respecter le pernicieux usage des jachères qui lui font alterner ses récoltes, bestiaux qui lui procurent une plus grande quantité de blé en en cultivant moins souvent, et une plus grande quantité de fourrage ; et que par ce moyen, il obtiendra de sa terre, en variant convenablement les récoltes de manière à laisser entre elles les intervalles nécessaires pour les façons, autant de bénéfices que s'il avait deux cent soixante et six arpens, et qu'il en laissât un tiers en jachères.

Calculez ensuite les produits de sa basse-cour, qui, en raison de la nécessité de faire valoir son industrie, payeront en grande partie le prix de sa location. Ainsi donc, dans une petite exploitation, les moindres bénéfices seront calculés, tandis que le cultivateur en grand n'examinera que les masses.

AGRIPAUME. Plante qui vient communément dans les environs de Paris, parmi les décombres, dans les lieux incultes et escarpés. Sa racine est fibreuse, ses tiges d'un rouge brun, et hautes de deux à trois pieds ; elles sont nombreuses et fort dures. Ses feuilles sont vertes, échancrées et dentelées ; ses fleurs sont petites, purpurines et velues. Cette plante est d'une odeur forte et d'une saveur amère ; elle est

bonne pour faire mourir les vers des enfans. On s'en sert aussi, infusée dans du vinaigre, pour frotter les vaches à qui il vient au printemps des grosseurs au col.

AIGUILLE DE BERGER, ou PEIGNE DE VÉNUS. C'est une plante qui croît abondamment dans les blés, les prairies, les vignobles. Cette plante est recherchée par les moutons, et serait un très-bon fourrage si l'on avait le soin, lorsqu'on nettoie les blés, de la mettre de côté. Elle augmente le lait des brebis, qui, à l'époque où on *héserbe* les grains, ont mis bas dans les prairies. Les botteleurs doivent avoir l'attention de la retirer de la botte, parce que lorsqu'elle est fanée elle devient dure, et qu'elle diminuerait la valeur du foin; elle n'est, pour ainsi dire, bonne qu'à brûler quand elle a acquis sa parfaite maturité; elle contient une grande quantité de sel.

AIGUILLON. Parties du corps de plusieurs insectes, tels que l'abeille, le bourdon, la guêpe, le cousin, insectes ailés et malfaisans. On donne aussi le nom d'aiguillon aux piquans des *hérissons* et des *porc-épics*. L'on peut de même dire l'*aiguillon* du rosier, du framboisier, qui n'ont point d'épines, quoiqu'on l'ait toujours dit sans examiner ces arbustes, l'épine étant un prolongement piquant qui ne part que du corps ligneux, tandis que l'aiguillon ne part que de l'écorce : pour s'en convaincre, on peut arracher, ainsi que cela se fait souvent, l'aiguillon d'un rosier, il vient après un léger effort; au lieu qu'à l'acacia et à l'aube-épine ce sont véritablement des épines, qui se cassent et sont adhérentes au corps de l'arbre.

AIL. Plante potagère. Sa fleur approche du lys. Elle produit une graine que l'on sème au printemps; mais elle est deux ans en terre sans qu'on puisse s'en servir, savoir : la première année, où elle pousse une tige et se forme en

petit oignon, qu'on repique au printemps suivant. Ainsi, pour avoir des têtes d'ail produites par la graine, il faut deux ans. Il est beaucoup plus commode et plus prompt de séparer les tubercules de l'oignon, de les planter à trois ou quatre pouces de distances, et, dans la même saison, l'on obtient des têtes d'ail aussi belles que si l'on avait employé deux ans à les faire venir de semences.

L'ail répand une odeur si forte, qu'il suffit d'en porter sur soi pour en imprégner tous ses vêtemens, et l'on assure que si elle touche la peau, on s'en aperçoit à l'haleine. Si on en mêle dans le manger des volailles, la chair en contractera le goût. — Il est certain, et je l'ai éprouvé, qu'aux vaches qui mangent des pampres verts d'ail, leur lait a une odeur insupportable, et que le beurre ou le fromage en provenant ont un goût très-désagréable. Mais comme on peut éviter d'en donner aux volailles et aux bestiaux en bonne santé, il est essentiel qu'un cultivateur en plante beaucoup, parce qu'il lui sera utile si ses chevaux ou ses bestiaux sont malades ou attaqués de chancres. L'ail guérit les tranchées des chevaux; on le pille et on en mêle le jus dans du vin avec de la poudre à canon; cela redonne de la vigueur aux chevaux, les fait pisser et rendre les vents qui les incommodent; il redonne aussi de l'appétit aux bestiaux, et est un préservatif contre le mauvais air.

AJONC, GENET ÉPINEUX, connu sous le nom de *Jonc Marin*. En Bretagne on l'appelle *landes*, parce qu'il croît abondamment sur les landes; en Provence on le nomme *brusque*. Cet arbrisseau est toujours vert et donne des fleurs jaunes semblables à celles du genet d'Espagne. Il diffère du genet par ses épines et par ses gousses, qui sont plus courtes. Ses feuilles sont garnies de petites feuilles ovales et de longues épines vertes, d'où il en part d'autres plus petites qui sont encore garnies de plus petites.

Cet arbrisseau peut figurer dans les jardins, en ce qu'il est toujours vert, qu'il fleurit dans toutes les saisons de l'année et garde longtemps sa fleur; mais il est beaucoup plus utile pour faire des haies, qui deviennent impénétrables quand elles sont bien soignées, taillées au printemps et à l'automne.

Dans la basse Normandie, on en sème des champs entiers, parce que le bois y est rare et qu'on en fait des fagots pour chauffer les fours et cuire la chaux. On le sème d'autant plus volontiers dans cette partie de la France, où la culture est soignée, que cet arbrisseau n'épuise point la terre.

Dans les pays où cette espèce de genet vient naturellement, l'on s'en sert pour nourrir les bestiaux, quand les autres fourrages sont rares. On le bat pour rompre les épines, et les vaches et les bœufs le mangent bien; il pourrit aisément et fait d'excellent fumier; brûlé, il procure une excellente cendre. Il se plaît dans les terres sèches et sabloneuses. On le multiplie par graine.

AIRE. C'est la place où l'on bat le grain dans la grange.

AIREL ou MIRTILLE. On nomme aussi l'Airel *Raisin de bois* ou *Morets*. C'est un petit arbrisseau haut d'un pied, couvert d'une écorce verte. Ses feuilles ressemblent à celles du buis, mais sont moins fortes; ses fleurs sont en grelots.

Ses fruits sont mûrs en juillet: ils ont une douceur mêlée d'acidité qui les rend assez agréables; les bergers les mangent avec plaisir.

Les cabaretiers se servent des baies de l'airel pour rougir leurs vins blancs. Cette falsification est moins malfaisante que d'autres qu'ils emploient. On se sert du suc de l'airel pour teindre en bleu le linge et le papier.

ALATERNE. Petit arbrisseau de la grandeur du *troëne*, et couvert d'une écorce semblable à celle du cerisier.

L'alaterne fait un joli buisson et conserve le vert brillant de ses feuilles pendant l'hiver. Il faut couvrir ses racines avec du fumier pendant les gelées. Si les branches meurent, la souche repousse et donne en peu de temps un nouvel arbre. Sa semence nous vient de Provence ; il est originaire d'Espagne. Son bois ressemble à celui du chêne vert. Lorsqu'il a acquis une certaine grosseur, l'on en fait de jolis ouvrages d'ébénisterie.

ALBERGE. Espèce de pêcher dont les fruits sont jaunes, fermes et précoces. (*Voyez* PÊCHER.)

ALBRAND ou ALEBBAND. Nom qu'on donne aux jeunes canards qui naissent de cannes privées, qu'on a fait couver au bord des étangs. Les petits vivent de ce qu'ils trouvent, et aussitôt qu'ils peuvent voler, ils deviennent sauvages; mais restent assez ordinairement dans les parages où ils ont pris naissance.

ALISIER. Grand arbre des forêts, qui se plaît dans les terres qui ont beaucoup de fond.

Le fruit de l'alisier attire les oiseaux. Il vient parfaitement à l'ombre et est propre à garnir les clairières dans les parcs.

Lorsque son fruit est mûr, il est assez agréable à manger. Son bois est fort dur. On l'emploie à faire des fuseaux dans les rouages des moulins. Il est très-bon à tourner et propre à monter les outils. Il vient rapidement et très-droit. Sa structure est belle ; ses feuilles sont grandes et fermes, et conservent longtemps leurs beautés.

ALLÉLUIA. Plante basse, plus connue sous le nom de *pain à coucou*. Cette plante est odorante; elle croit naturellement dans les bois et à l'ombre ; elle ne graine point, et ne se multiplie que par de longues traînasses, ainsi que la violette. Elle contient un suc aigrelet, semblable à celui de l'oseille, et lui est préférable à plusieurs égards.

L'alléluia est un remède excellent contre les coups de sang que les moutons prennent quelquefois après avoir mangé trop de trefle ou trop d'épis, après l'enlévement des grains. Un berger tant soit peu instruit, évitera ces accidens ; mais enfin, s'ils arrivent, il ne suffit pas de soigner les bêtes incommodées, il faut pendant deux ou trois jours éviter de les mener au champ, et leur donner de l'alléluia ou *pain à coucou* de préférence à l'oseile, qu'on est dans l'usage de leur faire manger après ces sortes d'accidens. Je dis qu'on est dans l'usage, j'entends parler de ceux qui ont quelques soins de leurs bestiaux, et c'est à ceux-là que je recommande l'usage du pain à coucou, propre à modérer la fermentation du sang.

ALLOUETTE. Cet oiseau est le messager du printemps. Assez communément, il n'arrive plus de fortes gelées quand l'alouette a chanté.

Cet oiseau multiplie singulièrement. C'est un mets fort délicat, que l'on sert sur les tables sous le nom de mauviettes.

Les alouettes sont, comme l'hirondelle, des oiseaux de passage. Elles s'assemblent dans les premiers jours d'octobre, (plutôt si la température est froide) et s'en vont.

ALTÉA ou GUIMAUVE ROYALE. Arbrisseau que l'on cultive pour l'agrément des jardins. Il se multiplie de marcottes au mois de septembre, et de semences au printemps.

Il vient dans toutes sortes de terrains, et sans beaucoup de culture. Il ne craint point le froid. Son bois est jaunâtre. Ses feuilles ressemblent à celles de la vigne ; ses branches sont souples et se tortillent pour faire des liens avec presqu'autant de facilité que l'osier.

AMANDIER. Arbre à fruit, connu sous le nom d'*Amande*.

Il s'élève assez haut. Ses feuilles ressemblent à celles du pêcher, mais sont d'un verd plus blanc. Son bois est dur et de belle couleur, ce qui le rend précieux pour l'ébénisterie. Ses fleurs ornent nos champs les premières. On connaît deux espèces d'amandiers qui produisent, l'un, des amandes amères, et l'autre, des amandes douces. De ces dernières, il en existe encore de deux espèces, dont l'une a la coque fragile et presque l'odeur de la violette, qu'on nomme *amande princesse*; l'autre a la coque dure.

L'amandier se plaît dans les terrains secs et chauds. Il ne produit pas autant dans tous les cantons; et dans beaucoup de départemens, les amandes ne mûrissent pas parfaitement; aussi ne sont-elles pas bonnes à conserver séches, mais elles sont excellentes à manger vertes. Les meilleures viennent de Provence, du Languedoc, de la Tourraine; celles d'Avignon sont préférables pour semer dans les pépinières.

Les amandes contiennent beaucoup d'huile et sont nourrissantes, mais difficiles à digérer.

L'on confit les amandes vertes comme les abricots. Lorsqu'elles sont sèches, on en fait du nouga, des pralines, de l'orgeat; on en extrait aussi du lait, nommé *lait d'amande*. Lorsque les amandes sont conservées trop long-temps, la partie acqueuse s'évapore, et elles deviennent rances. A quelque usage qu'on veuille les employer, il faut ôter la pellicule jaune, contenant une poussière, qui souvent occasionne des maux de gorge.

L'amande amère ne diffère de celles que je viens de décrire que par l'amertume de son fruit; mais elle produit une huile précieuse pour les dames, en ce qu'elle enlève les taches que le soleil imprime sur la peau. Les amandes amères occasionnent aux oiseaux des convulsions mortelles. Il faut s'abstenir d'en donner aux enfans et aux vieillards, à qui elles pourraient occasionner des spasmes dans l'estomac.

AMARANTHE ou Passe-Velours. C'est une plante qui fait l'ornement des jardins, depuis le mois d'août jusqu'à la fin de l'automne. Ses fleurs en épis ressemblent à un panache cramoisi. Dans cette tige est la graine, que l'on fait sécher, et que l'on sème sur couche dans le mois d'avril. On la plante en motte vers le mois de juin.

ANE. Animal domestique, aussi utile qu'il est dédaigné et peu recompensé de ses travaux. S'il était susceptible d'entendement et de raisonnement, il serait suffisamment vengé des dédains de l'homme, par la peine qu'à prise Buffon d'employer son éloquence à faire son éloge.

L'âne diffère beaucoup du cheval par sa structure, par son poil qui est sans noblesse, par sa voix effrayante et désagréable, et par la figure hideuse qu'il prend en relevant sa lèvre supérieure pour faire entendre un bruit épouvantable; mais à ces défauts physiques, il oppose des qualités qui doivent le faire considérer, même chérir par les agriculteurs. C'est, après le bœuf, l'animal le plus constant au travail. Il porte des fardeaux quelquefois (et par la faute de ses maîtres) au-dessus de ses forces, surtout lorsqu'il est chargé sur les reins, cette partie étant plus forte que le dos. C'est l'animal le plus frugal. Il s'accommode de toute espèce de nourriture, d'herbes, de feuilles, de chardons; il ne veut qu'assouvir sa faim, sans chercher à contenter la gourmandise, comme le font tous les autres animaux.

L'âne doit être considéré par les habitans de la campagne, dont les facultés ne leur permettent pas d'acheter des chevaux; dans les environs de Paris surtout, où les paysans sont dans l'usage d'apporter leur lait à la ville. Leur âne fait ce voyage tous les jours, reste exposé à la pluie, au vent, au soleil et retourne à sa demeure bien fatigué, sans avoir été substanté d'aucune manière; un peu d'herbe le console.

A peine reposé, il va dans les champs pour y être chargé de denrées, qu'il portera le lendemain, sans espoir de plus grande récompense. Un animal aussi utile mériterait qu'on en prît plus de soin. J'ai vu des ânesses prêtes à mettre bas aussi chargées que des mules; cependant, près des grandes villes, où la manière de vivre nécessite des précautions inutiles à la campagne, on fait usage du lait d'ânesse, et il se paie assez cher pour que le propriétaire craigne de perdre l'animal, qui, sans le forcer à des dépenses pour sa nourriture, lui donnera un produit certain.

L'on choisit le printemps pour faire saillir les ânesses; elles mettent bas l'année suivante, dans la même saison, ce qu'il est essentiel d'observer, car le froid est contraire à ces animaux, qui sont originaires des pays chauds. Il paraît que l'âne est originaire d'Arabie, et a passé d'Arabie en Egypte, d'Egypte en Grèce, de Grèce en Italie et d'Italie en France. Il est de fait que les ânes sont plus forts dans les pays méridionaux que dans les provinces du nord.

L'âne vit ordinairement vingt-cinq à trente ans, à moins que les mauvais traitemens et les fatigues n'abrègent sa vie. Les paysans sont persuadés que l'âne est têtu; et, habitués à le battre pour le corriger, ils se persuadent qu'ils réusiront à rendre plus souple ce pauvre animal: ils sont dans une grande erreur, les mauvais traitemens l'aigrissent et les bons lui donnent du courage.

Si un âne, accablé sous le faix, s'arrête dans sa marche, des coups sont le seul aide qu'on lui offre. Eh bien! si, au lieu de le traiter avec cette rigueur, on lui donnait un morceau de pain, une poignée de son, qu'on le flattât et lui laissât reprendre haleine, il ramasserait toutes ses forces, et son courage le ferait arriver à sa destination. Habitans des campagnes! vous entendez mal vos intérêts: calculez donc une fois, que vos animaux domestiques et vos bestiaux ne

peuvent vous rendre des services et des bénéfices qu'autant que vous en prendrez soin.

ANÉMONE. La nature déploie sur les fleurs de cette plante la richesse de ses couleurs. Les veloutées sont les plus belles. Dans une plate-bande, elles font un très-bel effet. Pour conserver leur beauté, il faut les garantir du vent et de la pluie.

L'anémone plantée en octobre, fleurit en mai et juin. Pour se ménager des jouissances et profiter jusqu'à la fin de l'été de la présence et de la beauté de cette fleur, il faut en planter dans les différens mois du printemps. Si on les sème, on recueille de la graine de plus belles espèces; c'est le moyen d'avoir des variétés innombrables, où l'on admire les variations de la nature.

Aussi-tôt que la fleur est passée, on enleve de la terre les racines, que l'on nomme *griffes*; on sépare les cayeux que l'on serre dans un endroit sec. Cette plante craint l'humidité. L'on prétend que pour conserver les dents, il faut mâcher des griffes d'anémones.

ANET. Plante dont la racine est petite et fibrée; ses fleurs sont du nombre des quatre fleurs, la *camomille*, le *melilot*, la *matricaire* et *l'anet*. On cultive cette plante dans les jardins. Quand on en a semé une fois, cela suffit, sa graine se répandant facilement et ne craignant pas la gelée.

ANGÉLIQUE. On a surnommé ainsi cette plante à cause de ses vertus. L'angélique se cultive dans les jardins; mais elle ne peut être considérée que comme un objet de curiosité. Elle ne se plaît que dans les lieux humides et dans une terre extrêmement grasse. Il en croît beaucoup dans les montagnes d'Auvergne. L'on confit sa tige dans du sucre et dans du vinaigre. On l'emploie comme préservatif du mauvais air.

ANGOLA. Chats qui viennent d'Angola; ils sont plus grands, plus gros et plus fournis de poils que les chats or-

dinaires. On les peigne souvent ; on carde et fait filer leur poil, qui donne des gants, des bas et des schals aussi beaux que ceux provenant des lapins angola.

ANIS. Plante anuelle. On en sème beaucoup en France, surtout en Touraine.

Toute cette plante est aromatique ; on l'emploie pour faire des ratafias et des huiles, ainsi que de la pâtisserie.

En Allemagne, on le mêle avec le pain.

L'anis, couvert de sucre, fait de petites dragées agréables au goût, et qui guérissent les mauvaises haleines, chassent les vents, facilitent la digestion et procurent abondamment du lait aux nourrices.

ANNULAIRE. Chenille qui prend naissance au bout des branches des poiriers et des pruniers, et qu'il est essentiel de détruire. Le papillon qui en provient fait des œufs qui forment une espèce d'anneau au bout des branches. Ces anneaux donnent naissance à une infinité de chenilles, qui attaquent le fruit aussi-tôt qu'il est noué. (*Voyez* CHENILLE).

ANON. C'est le petit d'un âne. (*Voyez* CE MOT.)

APOCIN ou HERBE DE LA HOUETTE. Cette plante offre un aspect agréable. Ses feuilles sont couvertes d'un léger duvet; ses fleurs forment une cloche, sont découpées et répandent une odeur douce. L'apocin est originaire de Syrie et s'est parfaitement naturalisé dans tous les cantons de la France. Il s'élève à la hauteur de trois pieds. Ses fruits sont gros comme une pomme et oblongs. Il est couvert de deux écorces qui contiennent une matière filamenteuse. Toute la capacité du fruit est remplie d'une espèce de coton très-fin, très-blanc et très-mousseux, qu'on nomme *houatte* ou *houette*. Ses semences se trouvent dans le coton.

Ses feuilles et sa tige sont couvertes d'une espèce de laine.

L'apocin se cultive dans toutes sortes de terrains ; mais il se plaît davantage dans les lieux humides. Il n'exige aucun soin particulier ; on l'emploie à houetter des habits. Avec du fil de lin, on en fait des toiles qui ressemblent parfaitement à celles qu'on emploie à Rouen. Les chapeliers le *feutrent* avec le poil de lièvre et de lapin. L'on devrait propager cette culture, qui ne peut que devenir utile

En 1763, Larouvière, bonnetier du roi, a su employer avec beaucoup d'industrie cette houette. Il l'a filée et a prétendu qu'il en fabriquerait des velours, molletons et flanelles supérieures à celles d'Angleterre. Il existe une autre espèce d'apocin, nommée aussi *beidelsard* ou *asclepias*. L'on réduit en poudre sa racine ; on la mêle avec une égale quantité de poudre de charbon, et ce mélange guérit les boutons galeux.

ARACHIDE ou PISTACHE DE TERRE. Elle vit parfaitement bien à l'exposition du midi ; elle est originaire du Perou, apportée par les Espagnols en Europe et aclimatée dans nos provinces méridionales.

On la nomme pistache de terre, parce que son fruit vient en terre comme la batate, les topinambours et la pomme de terre ; il n'est pas plus gros que nos grosses noisettes, et a presque le même goût.

Brulée, bouillie dans l'eau, elle peut suppléer au cacao. Plusieurs personnes ont tenté de fabriquer du chocolat avec son amande, et elles assurent avoir parfaitement réussi. Le fruit de l'arachide mangé cru occasionne des maux de tête assez violens, mais cuit avec du miel ou du sucre, il n'est point malfaisant et est d'un goût fort agréable. On en tire aussi une huile très-douce. Les avantages qu'on pourrait retirer de cette plante devraient engager les amis de l'agriculture à la cultiver en grand, afin de la rendre utile à la classe peu fortunée, qui ne peut jamais se procurer de jouissances.

ARAIGNÉE. Insecte très-commun et dont il y a un grand nombre d'espèces qui diffèrent en grosseur, en couleur, et qui habitent différens lieux; savoir, l'araignée domestique, l'araignée des caves, qui fait son nid dans de vieux murs; l'araignée des jardins, qui fait sa toile en plein air; l'araignée des champs, qui est montée sur de hautes jambes, et qu'on appelle vulgairement *faucheur*. Ce sont les principales qu'on connaisse en France. La Tarentule ou araignée *enragée* n'existe qu'en Italie; elle tient même son nom de Tarente, ville de la Pouille. L'abbé Nollet a cherché à s'assurer de la vérité des bruits qu'en répandait sur les effets de la piqûre de la tarentule, et s'est convaincu « que tous ces récits passaient » pour être fabuleux, même dans la Pouille, et qu'il n'y » avait que des vagabons, qui, se disant piqués de la taren- » tule, paraissaient guérir par l'effet de la danse et de la » musique. »

A Rome, on ne craint point les tarentules.

Les araignées en général inspirent une certaine terreur à beaucoup de monde, surtout aux femmes, qui laissent voir leur faiblesse devant leurs enfans, en qui elles perpétuent leur frayeur; cette frayeur vient de l'idée que cet animal est venimeux. La morsure ou piqûre des araignées des caves est cuisante, à la vérité, mais elle n'a aucune suite dangereuse.

Une multitude d'animaux mangent de ces insectes: toutes les volailles en sont friandes; le rossignol, la fauvette, le rouge-gorge, en font leur nourriture ordinaire.

Des faits bien avérés prouvent que plusieurs personnes ont mangé des araignées sans en être incommodées; De la Hire a assuré, à l'accademie des sciences, *avoir connu une demoiselle, qui, lorsqu'elle se promenait dans un jardin, ne voyait point d'araignées qu'elle ne saisît et ne croquât sur le champ.*

Anne de Schurman les cherchait et les mangeait avec de-

lices, et, pour s'excuser, elle disait en plaisantant, qu'il fallait qu'elle fût née sous le signe du scorpion.

De nos jours nous avons vu le savant Lalande manger des araignées.

Une erreur non moins nécessaire à détruire, c'est celle où sont beaucoup de cultivateurs de laisser une immensité de toile, et conséquemment d'araignées, dans les étables et dans les écuries; ils le font afin, disent-ils, de *diminuer le mauvais air*; mais ces toiles, au lieu de purifier l'air, ne peuvent que le corrompre par l'immensité de poussière qui s'y attache, et qui finit par les faire tomber des poutres sur les fourrages; les bestiaux qui les mangent prennent des toux qui peuvent occasionner à de jeunes chevaux des accidens fâcheux et faire avorter de jeunes vaches, non parce qu'elles auront avalé l'araignée, mais parce qu'elles auront aspiré beaucoup de poussière et mangé une matière épaissie par l'humidité de leur haleine et cette poussière.

ARBRE. Il y en a de beaucoup d'espèces. L'arbre en général est le plus élevé et le plus gros des végétaux.

La nature se plaît à marcher par nuances insensibles, et à passer de la plante la plus basse à la plus élevée, de l'herbe la plus tendre jusqu'au bois le plus dur.

Les hommes ont donné aux plantes divers noms, selon leur état d'*herbes*, de *sous-arbrisseaux*, d'*arbrisseaux* et d'*arbres*.

Une grande partie des arbres cultivés en France exigent un soin qui demande des connaissances. Il faut savoir prévenir les accidens; la moindre négligence dans les soins qu'on donne à un jeune arbre, peut nuire à sa croissance, à sa forme, à sa beauté.

Lorsque certaines circonstances se réunissent, les gelées, même médiocres, peuvent devenir nuisibles aux arbres et

arrêter leur production ; une de ces circonstances est lorsque l'arbre est imbibé d'eau, que les froids surviennent trop promptement et que le dégel arrive aussi sans gradation de température ; alors les particules acqueuses, gelées dans les arbres, soulèvent l'écorce et en détruisent l'organisation.

Les gelées fréquentes du printemps, quoiqu'assez faibles, peuvent souvent faire beaucoup de mal.

Les arbres résineux sont moins sujets que les autres à geler, parce que les matières huileuses dont ils sont remplis ne se gonflent pas comme l'eau par la gelée, et qu'au contraire elles se resserrent.

Les arbres, ainsi que les êtres organisés, sont sujets à des maladies ; on en connaît seize espèces externes, qui sont : la *brûlure* ou le *blanc*, le *givre*, la *rouille*, la *nielle*, le *charbon*, l'*étiolement*, la *mousse*, l'*ergot* ou le *clou*, la *jaunisse* ou *chute prématurée des feuilles*, les *gerses*, la *roulure*, le *gélis*, la *gélivure*, l'*exfoliation*, la *champlure* et les *galles*.

Les maladies internes occasionnent à l'arbre un dépérissement qui entraîne le *couronnement*, la *pourriture*, la *carie*, les *chancres* ou *ulcères coulans*, et enfin la *mort*.

Lorsqu'on s'aperçoit qu'un arbre est atteint d'un ulcère coulant, il faut mêler de la terre franche avec de la bouse de vache, envelopper la partie malade de cette espèce d'onguent, dégager les racines, ôter toute la terre qui les entourre et y suppléer par une autre, dans laquelle on mêle du terreau produit avec des feuilles tombées à l'automne ; ce moyen m'a souvent réussi à sauver l'arbre.

Lorsque les arbres fruitiers deviennent jaunes, l'on doit être persuadé qu'ils manquent des sucs nourriciers : on y remédie, dans les terres légères, en mettant au pied de la suie et des cendres. Dans les terres fortes et froides, on

met des fumiers de moutons, de chevaux et de la fiente de pigeons; ensuite on les arrose; l'eau dissout les sels contenus dans ces fumiers, l'arbre les pompe; il reverdit aussi-tôt et prend une nouvelle vie.

L'été, l'on voit, dans les grandes chaleurs, les feuilles des pêchers, abricotiers, pruniers, etc., se pencher et se faner; arroser l'arbre serait insuffisant, le véritable remède est d'arroser les feuilles; l'eau répandue sur la surface des feuilles répare la transpiration interceptée par la chaleur, et le feuillage se ranime; sans ce soin il tombe, et quelquefois la mort suit cet accident.

Les feuilles tombent aussi aux arbres fruitiers trop abreuvés d'eau. Il faut toujours éviter les excès.

La brûlure est cette blancheur qu'on voit par taches blanches sur les feuilles; cet accident n'arrive ordinairement qu'après une pluie abondante, et lorsque le soleil paraît tout-à-coup et darde vivement ses rayons sur les feuilles. Lorsqu'elles sont toutes attaquées, l'arbre périt assez communément quelques jours après. Ce sont de ces accidens qui tiennent aux astres et aux saisons, et que la prudence de l'homme ne peut parer.

La nielle est ce vice qui réduit en poussière noire les fleurs des fruits, celle des blés, orge, avoine, seigle et escourgeon.

(*Voyez* au mot Blé les détails concernant la nielle, la rouille, la coulure, le charbon, la carie, etc.)

Les vents d'est et de nord-est qui soufflent communément au printemps, occasionnent aux arbres fruitiers une transpiration qui détache les fleurs et les fait tomber; il faut alors mettre quelques sceaux d'eau aux pieds des arbres et en jeter quelques arroisoirs sur les feuilles.

Pour les arbres attaqués de mousse, il faut les déchausser et mettre à leurs pieds du fumier de mouton, si le terrain

est froid et humide, et du fumier de vaches si c'est un terrain sabloneux et chaud.

Les poiriers sont assez sujets aux chancres ; lorsqu'on s'aperçoit qu'un arbre en est attaqué, il ne faut pas délibérer sur le remède ; l'on doit couper sur-le-champ jusqu'au vif la partie malade, et appliquer sur la plaie un emplâtre de bouse de vache. Il est essentiel de faire la même chose aux arbres qui extravasent la gomme.

La carie est une espèce de moisissure qui prend naissance dans les racines, ensuite au tronc; elle est ordinairement occasionnée par la grande chaleur ou le grand froid, par un trop long séjour de l'eau près les racines ou les écorchures occasionnécs par le labourage; ce qu'il est essentiel d'observer.

L'on voit quelquefois des arbres attaqués d'une maladie qui devient mortelle, si on n'y remédie promptement ; cette maladie est la sève, qui s'extravase naturellement a travers l'écorce. Cette sève a une saveur mielleuse, qui attire les fourmis et les abeilles. Il faut, aussi-tôt qu'on s'en aperçoit, laver la tige de l'arbre avec une eau sallée, *rapprocher* toutes les branches afin de faire refluer la sève dans l'intérieur de l'arbre, dégarnir son pied et y mettre du fumier de cochon; cette maladie n'étant occasionnée que par une trop grande substance nourricière.

Les gersures qui viennent aux arbres sont aussi occasionnées par une abondance de sève; le remède est de faire beaucoup de fentes dans l'écorce ou de retrancher des racincs.

Les gersures qui sont occasionnées par les grands froids, qui font geler les parties acqueuses répandues dans l'arbre, et forment de petits glaçons, s'aperçoivent dans toute sa longueur. Les arbres plantés au midi ou dans des lieux humides, sont plus exposés que les autres à ces accidens.

ARDOISE. C'est une matière de la nature de l'argile, de couleur bleue ou grise; on l'emploie pour couvrir les maisons. Cette espèce de pierre a servi et sert encore, dans les cantons où les carrières en sont communes, pour la construction des murs. La plupart de ceux d'Angers sont bâtis de blocs d'ardoise, ce qui donne à cette ville une teinte noire, qui la rend triste au premier aspect.

L'ardoise, en sortant de la carrière, est tendre; mais elle se durcit promptement à l'air.

C'est avec beaucoup de risque que l'on entreprend d'ouvrir et de travailler une carrière d'ardoise; si la carrière est bonne, on fait sa fortune; si elle est seulement d'une médiocre qualité, on peut être ruiné.

Les carrières d'ardoises les plus considérables sont aux environs d'Angers, où il s'en fait un grand commerce. Il existe aussi de ces carrières à quelques lieues de Charleville, qui sont aussi bonnes que celles d'Angers, quoiqu'elles ne soient pas aussi bleues. Il y en a en Auvergne, qui sont plus foncées en couleurs que celles de Charleville et même d'Angers.

On trouve sur des morceaux d'ardoise, des représentations de poissons et de plantes.

ARGENTINE. Plante vivace. Elle s'élève peu de terre; est très-jolie en bordure. Elle fleurit au printemps et garde fort long-temps sa fleur: en la faisant bouillir dans du vinaigre, elle affermit les dents qui branlent, en resserrant les gencives. En Angleterre, l'on mange ses racines, qui sont douces et ont le goût du panais.

AROMATES. L'on comprend sous cette dénomination tous les végétaux pourvus d'une huile ou d'un sel âcre. Ils servent à donner du ressort à l'estomac: l'usage habituel en est dangereux.

ARRÊTE-BOEUF, ou Bugrande. Cette plante croît dans les champs, et jette plusieurs tiges à la hauteur d'un pied. Ses racines sont longues, difficiles à rompre, et arrêtent souvent les charrues; ce qui lui a fait donner le nom d'*arrête-bœuf*. Son branchage est garni d'épines dont la piqûre est quelquefois dangereuse, parce qu'elle entre profondément dans les chairs et cause une enflure douloureuse. Il serait nécessaire que tous les gens destinés à travailler dans les champs connussent cette plante, afin de la détruire.

Ses feuilles sont ovales, velues, vertes, gluantes et d'une odeur puante; elles naissent alternativement au nombre de trois.

Ses épines ne paraissent que lorsque la plante s'élève. Il est essentiel de la déraciner en échardonnant les blés. Sa racine étant pivotante, on doit se servir, pour la détruire, d'un outil alongé, fait en bêche recourbée, mais beaucoup plus étroite de fer.

La racine de l'arrête-bœuf séchée, pilée et infusée dans du vin blanc, est bonne pour appaiser les tranchées des chevaux.

ARROCHE, ou Pourpier de Mer. Arbustequi soutient la rigueur de l'hiver après avoir perdu quelques-unes de ses feuilles. L'arroche croît en Flandre et sur les côtes de Normandie. Sa racine est ligneuse. Il pousse des tiges d'environ un pied et demi. Ses feuilles sont lisses et ressemblent au pourpier des jardins; on les confit pour les manger en salade. Ses racines cuites excitent le lait des femmes et calment les tranchées des mères et des enfans; ces mêmes racines, données vertes aux vaches, augmentent leur lait; les moutons en sont très-friands à cause de leur goût salé. Si l'on faisait manger à de jeunes moutons, pendant quelques temps, des feuilles et des racines d'arroche, leur chair prendrait le goût de ceux nommés *Moutons de Cabour*, et les plus fins y seraient trompés.

ARROCHE BLANCHE, ou Belle-Dame. Il y en a de deux espèces, la rouge et la blanche; cette dernière a les feuilles lisses et molles; la rouge n'en diffère que par la couleur, mais ses propriétés sont les mêmes; elles sont toutes deux utiles pour les potages aux herbes et pour les bouillons rafraîchissans.

L'arroche fait un excellent fourrage pour les vaches, et peut être mise au nombre des plantes destinées à faire disparaître les jachères; mais il faudrait la faucher avant qu'elle fût en graine, sans cela, elle repousserait dans le champ, ainsi que cela arrive dans les potagers, où rarement on la resème, la graine se répandant facilement.

ARROSOIR. Meuble de jardinage fait en cuivre, en fer blanc ou en terre. Le mot emporte avec lui son acception. Il est impossible de se passer d'arrosoir dans un jardin potager.

ARMOISE, ou Herbe de la Saint-Jean. Plante vivace. Ses fleurs naissent en grand nombre au sommet de ses rameaux, et doivent être recueillies et conservées pour les faire manger aux vaches qui vont trop souvent au taureau sans être fécondées, et qu'on nomme, pour cette raison, *taurasses*. L'armoise fleurit au mois d'août; ses racines sont aromatiques. Elle croît sur les bords des fossés et des ruisseaux. On la cultive aussi dans les jardins pour s'en servir dans le besoin.

ARTICHAUD. Plante potagère. L'on en connaît cinq espèces dans nos climats, savoir: le vert, le violet, le rouge, le sucré de Gênes et le blanc.

Le blanc est le plus hâtif; mais il est très-difficile à élever et sensible à la gelée.

Le violet est peu productif et d'une forme moins agréable que les autres.

Le rouge n'est bon à manger qu'à la poivrade; si on le laisse grossir, sa chair devient dure et filandreuse.

Le sucré de Gênes a un goût fin et sucré ; mais il perd ses qualités en cuisant, et dégénère dès la seconde année.

Le plus utile à cultiver est le vert, qui devient, par la culture et les soins qu'on en prend, d'une très-grande beauté, surtout si on ne laisse pousser que la maîtresse pomme.

Le mulot est l'ennemi le plus dangereux des artichauds ; on les en préserve, en plantant autour des cardes poirées, qu'ils préfèrent.

L'artichaud est très-sensible à la gelée ; on le garantit en le couvrant de litière. J'ai fait l'expérience que de la menue paille de blé était préférable à la litière, en ce qu'elle se *tape* plus facilement, et qu'on peut plus aisément découvrir le faite (sans dégarnir le pied), lorsqu'il est nécessaire de donner de l'air à la plante : ce qui doit se faire quand le temps est sec et par un beau soleil ; mais il faut le recouvrir aussitôt que la nuit arrive, et éviter de lui donner de l'air lorsqu'il fait des brouillards, qui *niellent* la plante.

On multiplie cette plante en la semant et en repiquant des œilletons ; cette dernière méthode est la plus prompte et même la plus sûre.

Les feuilles d'artichauds, nouées, buttées et empaillées comme les cardons, sont excellentes à manger, et diffèrent peu des cardons d'Espagne. Lorsqu'elles sont blanches, elles perdent leur amertume. Ce sont ordinairement les vieux pieds que l'on veut supprimer au printemps, qu'on emploie pour faire des *cardes d'artichauds*.

La fleur de l'artichaud est propre à faire cailler le lait pour faire des fromages frais.

Il faut s'abstenir, lorsque l'on butte les artichauds, de donner aux vaches les feuilles qu'on élague, parce qu'elles rendent le lait amer ; il faut les brûler et reserver la cendre pour garantir les fèves de marais des pucerons qui les atta-

quent au printemps avant leur fleuraison. (*Voyez* Pucheron et Fèves de Marais).

ARTISON. Insecte qui ronge les étoffes, les pelleteries, et perce les papiers. On le chasse en convrant les étoffes avec de la sauge. J'ai remarqué que les arbres qui avoisinaient les plantes de sauges étaient moins piqués de cet insecte, qui pénètre dans le bois ainsi que les cossons et les poux de bois.

ASILE. (*Voyez* Taon).

ASPERGE. Il y a trois espèces d'asperges, la grosse, la commune et la sauvage; la grosse est appelée asperge de Pologne.

On plante l'asperge en fosse profonde. Elle se plaît dans les terrains sablonneux. On ne doit commencer à jouir du plan qu'au bout de trois ans, ou plutôt on l'alterne. L'on avance sa jouissance d'un an en plantant les griffes à l'automne et les couvrant de long fumier.

Un plan d'asperge, bien soigné et bien fumé, dure quinze ou vingt ans en plein rapport, ce qui est d'autant plus agréable, que ce légume fournit nos tables pendant trois mois, ou en ragoût, ou en petits pois, ou au jus, etc.

A l'approche de l'hiver, il faut dégarnir le pied et lui ôter la terre dont on l'avait rehaussé au printemps; par ce moyen, on le garantit de la pourriture.

On peut se procurer des asperges hâtives en les échauffant avec du fumier; mais elles n'ont jamais la même saveur.

L'asperge sauvage croît naturellement dans certains tertains sablonneux; on entrouve beaucoup dans les petites îles de la Loire et du Rhône.

L'asperge excite l'appétit, mais elle nourrit peu; elle donne une mauvaise odeur à l'urine : il faut mettre dan le vaisseau dont on se sert, un peu de vinaigre, afin de ne

point être incommodé ; avec cette précaution, l'on ne s'aperçoit point de l'odeur que donne l'asperge.

On donne aussi quelquefois le nom d'asperges aux jeunes pousses du houblon, qui se mangent comme celles des asperges. (*Voyez* Houblon).

ASPIC. D'Aubenton assure qu'on a donné le nom d'aspic à un petit serpent de ce pays, et très-commun aux environs de Paris : il est plus effilé et plus court que la vipère ; il a la tête moins applatie et n'a point de dents mobiles.

Sa morsure n'est point venimeuse, ainsi qu'on l'a pensé long-temps et que les habitans de la campagne le croyent encore. L'on a fait plusieurs expériences qui ont prouvé qu'il n'avait aucun venin. Les mêmes essais ont été répétés plusienrs fois avec les couleuvres ordinaires, les couleuvres ou serpens à colier et l'orvet ; ils n'ont donné aucun signe de venin.

On devrait répéter souvent ces expériences devant les gens de la campagne, qui tremblent à la vne de ces reptiles, et leur démontrer que leur morsure ne doit pas donner plus d'inquiétude qu'elle ne cause de mal.

ASPIC. (*Voyez* Lavande).

ASTERE. Cette plante, agréable à la vue par sa fleur et la variété de ses couleurs, est cultivée dans les jardins, dont elle fait l'ornement. Elle est vivace et se multiplie en septembre, en la semant ou en éclatant ses racines. Toutes sortes de terres lui sont propres ; on la met ordinairement dans les plates-bandes des parterres. Lorsqu'elle est sèche, on doit recueillir sa plante pour la brûler ; la cendre qui en provient contenant beaucoup de sel et étant propre à semer sur les choux, fèves, etc., pour les garantir des pucerons. (*Voyez* mon *Recueil pratique d'Économie*, etc., articles Fèves et Choux.)

ATTRAPE-MOUCHE. — Plante qui croît naturellement

dans les lieux incultes et bas. Ses fleurs sont d'une belle couleur rouge et un peu odorantes.

La singularité de cette plante la fait rechercher; il découle de sa tige une substance visqueuse où les mouches se prennent, ce qui l'a faite nommer *attrape-mouche*.

Il y en a une espèce à fleur double, que l'on cultive dans les jardins et qui fleurit en juillet. On devrait la multiplier et en planter près des treilles; elle se marcotte facilement.

AUBÉPIN ET AUBÉPINE. (*Voyez* NEFLIER.)

AULNE. Grand arbre d'une grosseur médiocre. Son bois est rougeâtre. Il est fort utile pour garnir les terrains humides et marécageux; il se multiplie très-facilement. Une souche éclatée en cinq ou six morceaux, et couverte de terre, fournit autant de pieds qui réussissent très-bien. Il se multiplie aussi de marcottes; une souche couverte de terre fournit, au bout de deux ou trois ans, beaucoup de plans enracinés.

Lorsqu'on plante une prairie aqueuse en aulnes, il faut les éloigner de trois pieds et les couper à trois pouces au-dessus de la terre, ou les laisser dix ou douze ans sans les couper, si on veut les employer pour les bâtimens légers, tels que poulailler, toit à porc, etc.

L'écorce de l'aulne est employée par les tanneurs. Mêlée avec de la rouille de fer, elle donne une teinture noire; elle supplée la noix de gale pour la fabrication de l'encre.

L'aulne est propre à faire des échelles, des perches; il est aussi recherché par les sabotiers. On l'emploie dans l'ébénisterie, parce qu'il prend facilement la teinture noire et qu'il supplée à l'ébène.

AULNE NOIR. Grand arbrisseau qui croît dans les lieux humides et dans les taillis; ses feuilles sont d'un beau verd, assez semblables à celles de l'aulne, mais plus noirâtres. Son écorce est noire en dehors et d'un jeaune de saffran en de-

dans; le bois est blanc. On le réduit en charbon léger, qu'on dit être très-estimé pour la fabrique de la poudre a canon.

AUNÉE. Cette plante croît dans les environs de Paris; sa racine est aromatique. En Allemagne, on confit cette racine; on en assaisonne les mêts et on la préfère aux aromates des îles. On assure qu'infusée dans du vinaigre elle guérit les moutons du claveau. Si cela est, on devrait la cultiver avec soin.

AVOINE. Plante céréale qui a sa tige noueuse, et qui, au bout de cette tige, porte sa graine. (On appelle plantes céréales les graminées, comme le froment, le seigle, l'orge et l'avoine.) On distingue deux espèces d'avoine, la noire et la blanche. On la sème depuis le mois de février jusqu'à la mi-avril; lorsque la saison est froide et pluvieuse. Elle croît dans les terres fortes et maigres, mais moins bien dans ces dernières. Lorsqu'on la sème, un labour suffit si la terre n'est pas restée inculte; si elle n'a rien rapporté, l'on donne deux labours.

L'avoine se sème aussi sur les défriches de luzernes, sainfoin, trèfle, etc., pour absorber la force de la terre; ce qui prouverait qu'on a tort de la semer sur des défriches de froment, puisqu'il lui faut une terre bien nourrie, qu'elle en pompe les sucs et vient vigoureusement dans les défriches où le blé verserait et ne pousserait qu'en herbe.

Il faut huit boisseaux de semences pour un arpent, si l'on sème de bonne heure, et neuf si l'on sème tard.

Lorsque l'avoine est récoltée et qu'on l'a battue aussitôt, on doit la remuer souvent; si le fermier néglige ce travail, son intérêt en souffrira: non seulement son grain diminuera, mais il fermentera, deviendra rance, et tombera dans un état de putréfaction qui donnera des maladies graves à ses chevaux.

Ces maladies sont le farcin, la gale et quelquefois la morve.

La paille d'avoine est, pour ainsi dire, la nourriture essentielle des vaches et des bœufs.

On sème aussi l'avoine au commencement de l'automne, lorsqu'elle est à bon marché, sur les terres qu'on destine (mal à propos) à rester en jachères : les terres ainsi ensemencées servent de pâturages aux bestiaux jusqu'au temps où les prairies sont ouvertes.

Il est prouvé que les céréales qu'on ne laisse point grainer restituent à la terre, par la destruction de quelques unes de leur parties, tous ce qu'elles ont pu lui enlever, et quelles l'épuisent moins que celles qui croissent naturellement sur les jachères.

AURONE FEMELLE. Les jardiniers cultivent sous le nom de grande et petite *citronnelle* deux espèces d'aurone. Ces petits arbustes, ne quittant point leurs feuilles, peuvent être employés à garnir les bosquets d'hiver. L'aurone ou citronnelle fait une boisson très-agréable et ressemblante à la limonade : elle s'emploie aussi dans le vinaigre anti-putride. Infusée seule dans du vinaigre, elle supplée avec avantage à la lavande pour les usages de la toilette ; elle a aussi à peu près les mêmes propriétés que l'absinthe.

AZEDARAC ou LILAS DES INDES. Il est originaire de provence ; il ne réussit qu'à l'exposition du midi et doit être garanti l'hiver comme les figuiers. Il fleurit en juin ; ses fleurs viennent par bouquet comme celles du lilas ; il leur succède un fruit d'un jaune pâle, qu'il est dangereux de manger : on s'en sert pour faire mourir les poux.

AZEROLIER (*Voyez* NEFLIER).

B.

BAGNAUDIER. Arbrisseau printanier. Ses fleurs sont jaunes; à sa fleur succède une gousse en forme de vessie assez grosse, que l'on fait éclatter avec bruit en la pressant. Cet arbrisseau fleurit en mai et est très-propre à décorer les bosquets. Lorsqu'on sème la graine en automne, elle lève au printemps aussitôt que la terre est échauffée. Les pigeons sont très-friands de cette graine; mêlée avec la vesce, elle accélère leurs pontes.

BALIVEAUX. C'est un certain nombre d'arbres qu'on est forcé de laisser dans les forêts lorsqu'on les coupe, pour être employés, à la coupe suivante, soit pour la marine, soit pour les constructions de bâtimens.

BALSAMINE. Plante annuelle, cultivée dans les jardins pour orner les parterres en automne. Elle est originaire de l'Inde, et s'est parfaitement naturalisée en France. En la cultivant, on obtient des variétés sans nombre, surtout des doubles qui sont quelques fois aussi larges que des petites roses.

En faisant infuser les fleurs de la balsamine dans de l'eau simple, on obtient une teinture jeaune approchant du safran.

BARBEAU ou BLEUET (*Voyez* ce mot).

BARBET (*Voyez* CHIEN).

BARDANE, ou HERBE AUX TEIGNEUX. Nommée ainsi parce qu'employée extérieurement, elle sert pour guérir la gale. Elle croît naturellement dans les prairies et sur bords des chemins.

BARTAVELLE (*Voyez* PERDRIX).

BASILIC. Plante agréable et suave. Il y en a de plusieurs espèces: c'est la petite que l'on cultive plus communément.

Ses fleurs sont disposées en épis ; elles sont fort odorantes.

L'espèce de basilic dont on fait usage dans la cuisine est le basilic moyen, qui ne s'élève qu'à cinq ou six pouces, et dont les feuilles ressemblent à la pariétaire. Cette plante est annuelle et fleurit en juillet et août. L'excellence de son odeur l'a faite surnommer *plante royale*.

BATATE ou PATATE. La *batate* est vulgairement appelée *patate*. Linné la nomme *convolvus batatas* ; Jussieux la range dans la famille des liserons ; elle fait partie de ceux à tiges volubiles.

Les racines de la *batate* sont chevelues, laiteuses et chargées de tubercules arrondies. Ces tubercules ont diverses formes et grosseurs, suivant les variétés de l'espèce. La qualité du sol qui les produit et la température influent aussi sur le plus ou le moins de volume et de saveur ; la grosseur la plus ordinaire est celle du poing des hommes.

Il y a des batates jaunes, d'autres sont blanches ; il en existe de violettes à l'extérieur qui sont rougeâtres en dedans.

Les tubercules sont toutes plus ou moins farineuses ; leur saveur est en général délicate ; leur goût est celui d'un excellent marron, marié au goût de la noisette.

On en tire une nourriture saine, solide et agréable ; elles bonifient le pain ; elles y ont été employées avec succès. En mêlant les batates avec moitié de farine de froment, et en se conformant aux procédés indiqués pour le melange de la pomme de terre avec la farine, il en est résulté un très-bon pain.

Ce mélange réussit également bien avec toutes les variétés de batates.

Une remarque bien précieuse à faire dans une des variétés de la batate, pour les personnes qui sont pressées de se procurer des moyens d'existence, c'est celle que, quarante jours après avoir été plantée, elle peut être récoltée.

A Saint-Domingue on la nomme batate *grand goût*, ce qui, en langage créole, veut dire *grand appetit*.

Toutes les autres variétés de batates produisent quatre, cinq et six mois après avoir été plantées. On pourrait les semer ; mais, pour jouir plus tôt, l'on préfère d'étendre leur sarment dans une fosse peu profonde, qu'on recouvre de terre ; on peut aussi y mettre des batates entières ou coupées par morceaux.

De quelque manière qu'on les sème ou plante, les batates produisent pendant trois ans et plus sans avoir besoin d'être replantées, pourvu qu'on se borne à extraire successivement, çà et là, les plus grosses, sans retourner la terre pour les récolter toutes à la fois.

L'on peut aussi couper de distance en distance, et sans trop dégarnir les tiges, des sarmens qu'on nomme dans les colonies *bois batate*. C'est un très-bon fourrage : on a même remarqué que le lait était meilleur quand les vaches étaient nourries avec ces sarmens.

Un avantage essentiel de cette manière de cultiver la batate et d'en jouir, c'est qu'au lieu de d'effriter la terre, elle la bonifie ; en sorte qu'un sol de médiocre qualité, après avoir produit pendant plusieurs années des récoltes aboudantes, est sensiblement amélioré et plus propre ensuite à toute autre espèce de culture.

La cause de cette bonification de la terre est sensible pour tout observateur ; il a dû remarquer que la batate étend au loin ses sarmens ou tiges rampantes ; qu'elles se croisent en tout sens, que chacun des nœuds des sarmens qui touchent la terre y prend racine, et que chacune des racines y donne naissance a un grand nombre de tubercules : comme, d'après le mode indiqué, on n'en récolte que successivement la plus petite quantité, ceux qui restent en terre y pourissent après l'époque de leur maturité. La partie muqueuse de

leur substance devient un engrais très-favorable à la végétation. D'ailleurs, la multiplicité des feuilles de la batate, la longueur de leur pétioles qui les tiennent élevées au-dessus de la terre, la garantissent d'être dessechée par un soleil brûlant; elles y conservent long-temps la grande humidité des rosées, et renouvellent ou augmentent par là les facultes végétatives de la terre,

Nous voyons donc dans cette plante l'un des végétaux les plus précieux, puisqu'avec un peu de culture elle procure à l'homme et aux bestiaux une nourriture prompte, abondante et saine. On en obtient aussi le plus bel amidon et une bonne eau-de-vie.

Pourquoi ce bienfait signalé de la nature n'est-il pas encore répandu dans les pays situés sous la Zone tempérée? La batate croît spontanément entre les tropiques; elle est d'un usage commun en Asie, en Afrique et en Amérique. C'est l'*apichu* des Péruviens; c'est un aliment précieux pour les habitans de la Zone torride, qui ne se nourrissent point de pain.

Combien ne serait il pas avantageux pour les peuples de l'Europe, et notamment pour les Français, de jouir de cette véritable richesse!

Les administrateurs du Muséum d'histoire naturelle, soit par eux, soit par leurs correspondans, n'ont rien négligé pour établir et propager en France la culture de la batate; ils en ont récolté dans le jardin du Muséum, et cette culture, entreprise et soignée par les ordres de l'Imperatrice, a réussi à la Malmaison. Mais les batates qu'on a obtenues dans l'un ou l'autre endroit étaient petites et peu nombreuses.

Quoiqu'il en soit, ces essais prouvent qu'on peut naturaliser en France la batate, surtout, si l'on commençait à la cultiver dans les pays Méridionnaux de la France et qu'on l'étendit successivement dans des départemens d'une température plus froide.

L'on assure que M. Picot de la Peyrouze la cultive avec succès dans les environs de Toulouse.

A Paris même, on a fait d'heureux essais dans le jardin du pensionnat de demoiselles de la rue de Sevres et de Traverse, n.° 21.

On objectera peut-être que dans les pays où on la cultive, si les hivers sont rigoureux, la chaleur des étés est aussi forte que celle de la zone torride, et que c'est cette chaleur qui la fait mûrir. Point de doute que cette température ne contribue beaucoup aux succès de cette culture. Mais pourquoi serait-elle plus difficile à naturaliser dans la zone tempérée que ne l'a été la pomme de terre?

Quelques auteurs ont désigné indistinctement, sous le nom de *patate*, la pomme de terre, le topinambour, et la *batate*; c'est une grande erreur.

La pomme de terre est un *solanum*; le topinambour est un *helianthus*, ou soleil; la batate est un liseron. Aucun caractère botanique ne rapproche ces trois espèces, à moins qu'on ne prenne pour caractères génériques et specifiques leurs racines tuberculeuses; ce qui ne peut-être admis.

Distinguons donc ces trois plantes par le nom qui leur est propre, et faisons des vœux pour que la culture de la batate s'établisse en France, comme celle de la pomme de terre et du topinambour. Il est prouvé que ces dernières plantes n'offrent pas des avantages aussi grands que ceux que procure la batate.

Article communiqué par M. Brulley, *de l'athénée des arts.*

BAUME. Plante potagère et aromatique; on l'emploie dans les salades et dans la confection du vinaigre antiputride.

Lorsque les froids viennent, cette plante se dépouille de

ses feuilles, ses tiges meurent et l'on n'en aperçoit plus rien.

Aussitôt que les chaleurs reviennent, elle pousse vigoureusement, sans culture.

Les personnes qui aiment le haut goût en font mettre dans les ragoûts.

BÊCHE. Outil de jardinage employé cependant dans les petites cultures. Cet outil est moins expéditif que la charrue, mais travaille mieux la terre, la rend plus unie et plus propre à recevoir les semences.

Les petits propriétaires, dont les pièces de terres voisines ne permettent pas l'entrée de la charrue, labourent avec la bêche ou la *houe*, qui va plus vite, mais est plus fatigante pour l'ouvrier.

La fourche à dents larges ou *trident* remplace la bêche, et lui est préférable, ainsi que la *houe*, pour labourer aux pieds des arbres; avec cet instrument, on ne craint point d'attaquer les racines, comme avec le tranchant de la bêche et de la houe.

BELETTE. Joli petit quadrupède d'une forme longue. Il semble que la nature l'ait construite ainsi, pour lui donner la facilité de s'insinuer dans les plus petites ouvertures.

Parmi les belettes ordinaires, il y en a qui deviennent blanches l'hiver; ce qui les a fait confondre avec l'hermine.

Si cet animal pouvait s'apprivoiser, il serait possible de l'élever et de tirer partie de sa fourrure; mais il est si farouche, qu'on l'a tenté vainement.

La belette est vive et agile; elle habite les greniers, les étables, les colombiers, les poulaillers, et y cause de grands dommages. Elle cherche avec avidité les œufs de poules et de pigeons, pour les sucer. Elle tue les jeunes poulets, parcourt les champs, dévore les cailles et leurs œufs. Elle est extrêmement courageuse, et attaque des animaux beaucoup plus forts qu'elle; heureusement elle n'aime point le

miel ; car si, comme le putois, elle en était friande, il n'y aurait presque point de moyens de conserver des ruches.

Pour détruire la belette, il faut lui donner un appât qui lui fasse illusion. On fait des petites boules de farine de la grosseur d'un œuf, dans lesquelles on renferme des amandes amères, pilées et humectées dans de l'huile d'aspic : la belette les mange et meurt. On s'aperçoit facilement lorsqu'il y a une belette dans un grenier, cet animal ayant une odeur forte et désagréable. On dit qu'en se frottant sur les arbres, elle y laisse une espèce d'humeur onctueuse qui sent beaucoup le musc.

BÉLIER. C'est le mâle de la brebis. Le bélier porte sur la tête des cornes qui marquent son âge ; elles croissent d'un anneau tous les ans, jusqu'à l'extrémité de sa vie.

De tous les animaux quadrupèdes, dans l'état de domesticité, cette espèce est la plus stupide ; et ce qui, dans les animaux, dit l'illustre Buffon, paraît être le dernier degré de la timidité ou de l'insensibilité, la brebis se laisse enlever son agneau sans le défendre, sans s'irriter et sans marquer sa douleur par un cri différent du bêlement ordinaire.

Cet animal est précieux pour l'homme. Seul, il peut suffire à ses besoins de première nécessité, tels que sa nourriture et ses vêtemens ; il les trouve dans les moutons, sans compter les suifs, le lait des brebis, la peau, les boyeaux, les os.

Il n'y a que l'amour, ajoute Buffon, qui, dans les animaux, est le sentiment le plus vif et le plus général, qui semble donner quelque vivacité au bélier ; il devient alors pétulent, s'élance contre les autres béliers, attaque même le berger.

La brebis, quoiqu'en chaleur, n'est pas plus animée ; elle n'a d'instinct que ce qu'il lui en faut pour ne pas refuser le mâle, choisir sa nourriture et reconnaître son agneau.

Le jeune agneau cherche sa mère dans un nombreux troupeau, la trouve, saisit sa mamelle, sans jamais se méprendre.

On doit choisir, pour se procurer de belles races, les béliers qui paraissent les plus vigoureux, ceux qui sont le plus garnis de laine près des parties génitales, qui ont la tête grosse, le nez camus, le front large, les yeux noirs et gros, les oreilles grandes, le corps long, un peu élevé sur les pattes, et qui ont l'encolure et le ventre large.

La brebis dont la laine est la plus abondante, la plus soyeuse et la plus blanche, est aussi la meilleure pour la propagation, surtout si elle a en même temps le corps grand et la démarche légère.

Une brebis plutôt maigre que grasse est plus propre à la génération.

On ne doit permettre au bélier de sauter les brebis qu'à l'âge de deux ans. Un seul suffit pour vingt-cinq brebis.

A huit ans, il doit être bistourné et engraissé; sa chair conserve toujours une odeur tenant de celle du bouc: il est, par cette raison, peu recherché des bouchers.

La brebis et les moutons sont d'un tempérament qui craint la chaleur et l'humidité. Ce n'est donc pas sans raison que tous ceux dont les conseils tendent au bien général ne cessent de démontrer qu'il faut tenir les moutons, surtout l'hiver, dans des endroits secs et aérés.

Les moutons sont sujets à des maladies qui deviennent quelquefois contagieuses. Ces maladies les atteignent souvent dans les bergeries, où ils respirent un air empesté, et aussi dans les pâturages, par la faute des propriétaires qui ne font pas visiter leurs prairies et arracher les herbes malfaisantes. De ce nombre sont la crapaudière et la renoncule des champs, que les paysans connaissent sous le nom de *bouve*. La crapaudière n'est pas aussi pernicieuse que la renoncule, qui les fait mourir presque sur-le-champ, surtout les brebis, lorsqu'elles viennent d'agneler.

Les brebis mettent bas difficilement; il est indispensable

de veiller tout le temps du part, afin de les aider; elles avortent fréquemment et exigent beaucoup plus de soins que les autres animaux domestiques.

Long-temps on a été dans la croyance que le lait de la brebis, aussitôt qu'elle venait d'agneler, était malfaisant pour l'agneau : c'est une erreur; ce premier lait, au contraire, lui est salutaire.

Il est plus important que ne le pensent la plupart des cultivateurs d'avoir des bergers intelligens et instruits. Il serait même nécessaire qu'ils connussent les plantes qui sont nuisibles aux moutons, et qu'ils les indiquassent à leurs maîtres, pour qu'ils les fissent arracher des pâturages.

On est dans l'usage, surtout dans les grandes villes, de faire couvrir les brebis vers le mois d'octobre, afin d'avoir des agneaux à la fin de mars; et l'on assure que leur chaleur ne vient qu'à cette époque.

La brebis, comme la vache, conçoit en tout temps; et l'intérêt du propriétaire, l'intérêt général, exigent que ce ne soit qu'en janvier que l'on fasse sauter les brebis, qu'il est facile d'échauffer, ainsi que le bélier, en leur donnant plus fréquemment du sel et du pain de chenevis.

J'ai démontré, dans mon *Manuel de la Ménagère*, le tort que l'on faisait aux consommateurs, aux manufactures et à la masse générale de la France, en permettant la vente des agneaux.

Les brebis portent cinq mois, et mettent bas au commencement du sixième. Elles ne produisent ordinairement qu'un agneau; mais lorsqu'il arrive qu'elles en ont deux, il ne faut pas en jeter un : la nature se trompe rarement; et puisqu'elle lui en a donné deux, elle pourra les élever, surtout si sa nourriture est plus succulente et en plus grande quantité.

Les brebis et les moutons aiment beaucoup le sel; l'instinct leur indique que rien ne leur est plus salutaire.

Il est de fait que des troupeaux ont été garantis de maladies contagieuses parce qu'ils mangeaient souvent du sel. Il est aussi très-nécessaire aux bœufs et aux vaches; il leur facilite la digestion, et procure aux vaches une plus grande quantité de lait. Relativement aux maladies, *voyez* CLAVAEU.

Les laines des moutons qui mangent du sel sont plus belles, plus fournies et de meilleure qualité.

La chair des moutons qui paissent dans des herbages secs et à qui l'on donne du sel lorsqu'ils rentrent au parc domestique, acquiert un goût plus agréable : le sel n'est pas assez cher pour que les cultivateurs évitent cette dépense; deux livres suffisent pour huit jours à vingt moutons. Il est prudent de ne le leur donner que le soir, afin qu'ils ne boivent point avant que l'air facilite leur digestion.

La castration des moutons se fait à cinq ou six mois. Cette opération se pratique de deux manières; la plus ordinaire et la plus sûre se fait par l'incision; la seconde, en liant fortement les bourses avec une corde; mais souvent cette manière laisse au mouton des desirs qui l'énervent et l'empêchent d'engraisser.

Tous les ans, à la fin d'avril, on fait la tonte des moutons; ce temps, ainsi que je l'ai démontré dans mon Manuel de la Ménagère, est de rigueur pour la santé des moutons et pour empêcher que les grandes chaleurs et les mouches ne les incommodent, ce qui arrive lorsqu'on ne les tond qu'au mois de juin.

Les laines d'Italie, d'Espagne, d'Angleterre, sont plus belles et plus fines que celles de France, et les manufacturiers de ce grand Empire sont forcés d'acheter des étrangers des laines, tandis que la France pourrait, sur son sol, élever, nourrir et soigner une quantité suffisante de bêtes à laine pour alimenter ses manufactures, et n'être tributaire

ni pour les suifs, ni pour les laines, de puissances dont les territoires sont moins grands et moins fertiles.

En 1777, il parut un Mémoire intitulé : *Considérations sur les moyens de rétablir en France les bonnes espèces des bêtes à laine.* Ce Mémoire est sans nom d'auteur, ce qui empêche les amis de l'agriculture de le citer avec reconnaissance; mais cet ouvrage mérite tellement l'attention des propriétaires et même du Gouvernement, que je regarde comme un devoir de retracer les bonnes vues de cet estimable citoyen.

La France, ainsi qu'il le prouve, a été pendant près de six siècles en possession de laines de la plus belle qualité, et si belle, que l'étranger était obligé de venir s'y approvisionner. Elle a perdu cet avantage depuis que l'Espagne, l'Angleterre, la Hollande et la Suède ont perfectionné la qualité de leurs bêtes à laine, en en augmentant la quantité par l'importation d'une race étrangère, meilleure que celle de leurs pays.

La France pourrait recouvrer la supériorité qu'elle eût autrefois; le climat et les pâturages étant les mêmes, peut-être ces derniers ont-ils été plus perfectionnés dans quelques départemens.

Les véritables moyens sont d'importer et de multiplier en France de bonnes espèces de moutons et de races choisies, propres aux climats et à l'espèce de pâturage des différens départemens.

Il y a certainement une analogie et un rapport essentiel entre les pâturages, la laine et la chair des moutons. Il faut donc assortir l'espèce de moutons que l'on fera paître sur le penchant des collines, sur les pelouses d'herbes fines; ces moutons donneront une laine courte, très-fine et belle.

L'espèce dont la corpulence demande une nourriture

substantielle donnera, dans des pâturages abondans et sous un climat favorable, une laine longue, belle et soyeuse. La France pourrait donc se passer de tout secours étranger, en perfectionnant et multipliant les bonnes races, supprimant les moindres et appropriant chaque espèce de moutons au climat et à la nonrriture qui lui est propre.

Un coup-d'œil jeté sur la manière dont les étrangers s'y sont pris pour nous supplanter dans ce commerce, sera peut-être tres-propre à ranimer notre émulation, et à nons faire profiter de leurs leçons pour recouvrer notre ancienne supériorité.

Vers le milieu du XIVe. siècle, Dom Pèdre, roi de Castille, ayant appris qu'il existait en Barbarie une espèce de moutons qui donnait de grands produits, fit venir en Espagne un certain nombre de béliers et de brebis; voilà l'origine de cette belle laine de Castille. Cette race de moutons, transportée en Espagne, réussit assez bien pendant deux siècles; le cardinal Ximenès, la voyant dégénérer, fit venir de nouveau des béliers de Barbarie, de la plus belle race.

En ministre intelligent, il excita une noble émulation parmi les Espagnols, ensorte qu'encore aujourd'hui des chefs de familles distinguées se font un plaisir de visiter eux-mêmes leurs troupeaux, et que le jour de la tonte, jour d'une nouvelle source de richesses, est célébré par des fêtes.

Les Espagnols se souviennent encore que les rois étaient autrefois propriétaires de la plus grande partie de ces troupeaux, qu'ils rendirent des ordonnances et accordèrent des privilèges pour la conservation et le gouvernement des moutons.

C'est par ces moyens réunis que les moutons rapportent à l'Espagne *trente millions de rentes;* aussi les appelle-t-on *les précieux joyaux de la couronne.*

Cette émulation de soutenir la bonne race des moutons par le choix des brebis, est devenue en Espagne une jalousie si grande, qu'on a vu de riches particuliers payer deux cens ducats un bélier de belle qualité.

Ce sont de pareils soins qui leur donnent des chevaux si beaux et si élégans, qu'on nomme *chevaux Andalous*.

Au quinzième siècle, Edonard IV, roi d'Angleterre, obtint de la munificence du roi d'Espagne trois mille bêtes de cette belle race de moutons. L'Angleterre, au bout de quelques années, fut peuplée de cette espèce; mais ils ne se bornèrent pas à la soigner, à la multiplier; ils voulurent que toujours les moutons fussent une des branches de leur prospérité. Pour y parvenir, ils établirent des écoles de bergers; on leur donna les instructions nécessaires pour habituer par degré ces troupeaux, qui passaient d'un climat doux dans un bien différent, à supporter le froid de l'hiver, *en plein air au milieu d'un parc*.

L'Angleterre alors eut de plus l'avantage de recevoir et protéger les réfugiés français, qui perfectionnèrent ses manufactures, et la reine Elisabeth renouvella cette race de moutons, qui est encore aujourd'hui un des principaux moteurs de leurs richesses.

On a remarqué que le séjour des bêtes espagnoles en Angleterre a changé leurs laines de nature, qu'elle y est beaucoup plus longue, mais moins fine : cela tient vraisemblablement aux pâturages et à la nature du climat; quant à la blancheur, c'est qu'on a l'attention de tenir les troupeaux plus proprement qu'en Espagne, qu'on y lave souvent les moutons, et qu'on emploie pour ce lavage une eau rendue savonneuse, soit avec la pariétaire, soit avec la *savonnière*.

Dans le dernier siècle, les Hollandais, convaincus que les animaux des Indes orientales, étant accoutumés à l'air de l'Europe, y devenaient plus féconds et multipliaient à sou-

hait, transportèrent une espèce de béliers et de brebis, haute, grosse et allongée, dont la laine égalait presque celle d'Angleterre en finesse et en bonté. Cette race, transplantée dans la Frise-Hollande, a prospéré à un tel point, que les femelles donnaient deux portées par an et très-souvent deux agneaux.

Il est démontré que les moutons prospèrent lorsqu'ils sont accoutumés au froid, et qu'ils ne souffrent point d'altération en passant d'un pays chaud dans un beaucoup plus froid. Il en est tout autrement lorsqu'on les transporte d'un pays froid dans un pays chaud.

Dans le Texel, on retire de ces moutons transplantés des Indes orientales des toisons qui donnent jusqu'à seize livres d'une laine fine, longue et soyeuse, que l'on vend dans le commerce sous le nom de *laine d'Angleterre.*

Les Hollandais permirent aux Flamands de transporter quelques bêtes indiennes aux environs de Lille; elles y réussirent si bien, que toute l'espèce transplantée prit le nom de *moutons flandrins.* Ces moutons existent encore dans toute leur pureté; aussi les départemens de la Dyle et du Nord, dans la ci-devant Flandre, ceux du Calvados et de la Manche, dans le ci-devant Cotentin et pays d'Angers, sont cités pour posséder les plus belles bêtes à laine. Cependant ces moutons du Cotentin ne sont pas encore aussi beaux que les flamands; mais pour parvenir à les égaler, il suffit de multiplier les béliers *flandrins.* Les pâturages, qui abondent dans cette presqu'île, la disposition des lieux, la température du climat, tout annonce qu'on y recueillerait une laine pareille à celle des plus belles toisons d'Angleterre. Que l'on répande ensuite ces espèces dans les différens départemens, suivant la nature de leurs pâturages et de leurs climats, la France n'aura plus besoin d'avoir recours à ses voisins pour alimenter ses manufactures. Mais il faut détruire les abus qui ont nui au perfectionnement des laines

de France ; il faut former des écoles de bergers. On a établi des écoles pour la taille des arbres ; cette institution est salutaire ; mais on fera encore mieux d'en instituer pour les bergers, un bon berger étant précieux pour le gouvernement des bêtes à laine.

BELLE-DAME. Plante potagère. (*Voyez* ARROCHE BLANCHE.)

BELLE-DAME ou BELLA-DONA. Plante qui s'élève à la hauteur de deux pieds ; elle ressemble à la *morelle des jardins*, mais est plus velue et plus grande. Elle croît le long des murailles et des haies ; son fruit, qui ressemble à un grain de raisin, est noir, luisant et rempli d'un suc vineux. On assure qu'il est très-malfaisant, et l'on rapporte que deux jeunes anglais, pressés par la soif dans une promenade, mangèrent de cette graine et moururent trois jours après.

En rendant compte des accidens que cette plante occasionne, on indique pour contre-poison le vinaigre et le suc de limon.

Les peintres en miniature préparent, avec la graine de cette plante, une très-belle couleur verte.

Les Italiens l'ont surnommée *bella-dona*, parce que les dames italiennes en composent une pommade qu'elles emploient à blanchir leur visage.

BELLE-DE-NUIT. Plante d'agrément, cultivée dans les jardins ; elle est originaire du Pérou, aussi l'a-t-on surnommée *merveille du Pérou*. Cette plante s'élève à la hauteur de deux pieds ; ses feuilles sont d'un beau vert, ses fleurs sont de couleur ou jaune, ou rouge, ou rouge mêlé de blanc.

On l'appelle *belle-de-nuit* parce que le jour la blesse ; ses fleurs ne commencent à s'ouvrir que lorsque le soleil disparaît de l'horizon ; l'impression de la lumière la fait fermer.

Beaucoup de plantes ont la faculté de se fermer ou de

diriger leurs feuilles, leurs fruits ou leurs fleurs, en différens sens, à des heures marquées du jour et de la nuit; c'est ce qu'on a nommé le *sommeil des plantes*, parce qu'elles semblent, ainsi que les espèces animées, réparer leurs forces par le repos. Il existe une dissertation aussi intéressante qu'instructive, que Linné a faite sur ce sujet.

On cultive aussi depuis quelques temps une plante semblable à celle que je viens de décrire, qu'on nomme *belle de jour*, qui a des fleurs blanches et odorantes. La racine de ces deux plantes remplace le *jalap*.

BENOITE, ou Récise. Cette plante croît dans les haies, dans les bois et dans les lieux incultes des environs de Paris. Sa racine est fibreuse lorsqu'elle croît dans un lieu sec et chaud, et qu'on la recueille au printemps. Elle a une odeur de clou de girofle qu'elle ne conserve point cependant en séchant.

Sa couleur est d'un brun noirâtre, ses tiges sont hautes d'un pied; ses feuilles supérieures sont d'un vert foncé.

Sa racine fraîche contient beaucoup de sel; un sachet de cette racine coupée par morceau et mise dans un tonneau de bière, l'empêche de s'aigrir. Elle est très-salutaire à donner en tisane aux enfans lorsqu'ils font des chûtes, et que l'on craint qu'ils n'aient intérieurement du sang extravasé.

BEREC, ou Fausse Ursine. Cette plante croît dans les prairies humides; elle fleurit en mai et juin. Ses feuilles ressemblent à celle du panais. On prétend que ses feuilles et sa graine, infusées avec du genièvre, peuvent faire une boisson ayant le goût de la bière : si elle n'a pas cette utilité, elle est excellente pour les lapins, qui en sont très-friands; elle donne à leur chair un goût agréable.

BERGERIES. Celles qui sont étroites et closes de toute

part sont meurtrières. Des hangards fermés avec des claies, voilà ce qui est nécessaire et ce qui doit être préféré aux étables privées d'air. Tant que les cultivateurs s'obstineront à enfermer leurs moutons, il faut qu'ils renoncent à avoir des troupeaux sains et de belles laines.

BERLE, ou Ache d'eau. Cette plante est aquatique et croît dans les ruisseaux comme le *cresson de fontaine*; elle a une saveur âcre; est anti-scorbutique; on la mange en salade : la berle ne ressemble en rien à l'ache ordinaire, qui n'est qu'une espèce de céleri.

BÉTOINE. Cette plante croît dans les environs de Paris. Ses feuilles et ses fleurs sont d'un grand usage en médecine; c'est un très-bon vulnéraire. Lorsque l'on chaponne les coqs et les poulardes, si les chaleurs sont fortes, l'on fait une décoction de bétoine et l'on en bassine la tête des volailles à qui on a coupé la crête; l'espèce de plaie que cela leur occasionne se cicatrise très-promptement.

BETTE, ou Poirée. Plante potagère. Il y en a de plusieurs espèces; la bette ou poirée blanche, et la rouge, que l'on nomme *Betterave*. Les feuilles de ces plantes sont larges, épaisses et succulentes; on les donne aux vaches et aux brebis qui ont des agneaux, parce qu'elle procurent beaucoup de lait. Ce sont les côtes des bettes blanches que l'on nomme *cardes poirées*, qui se mangent en entremets et se gardent confites pour l'hiver, ainsi que je l'ai indiqué dans mon Recueil d'économie.

Les cardes poirées se replantent au mois de septembre; on a soin de les couvrir et de les garantir de la neige, afin d'en avoir de bonne heure au printemps. Celles qu'on recueille aux mois de juillet et d'août ne se repiquent qu'au mois d'avril. Ce ne sont que les pieds de poirées, replantés en planche, qui poussent de grandes fânes, ayant dans le

milieu un coton blanc et épais : ce coton est la véritable carde.

Les racines de betteraves sont grosses et allongées; il y en a de jaunes et de rouges : la jaune est plus savoureuse et plus sucrée. On les mange en salade, après les avoir faites cuire au four ; bouillies dans l'eau, elles sont moins bonnes. Mises dans un pot au feu, elles donnent un goût excellent au bouillon et à la viande.

La racine crue se conserve dans le vinaigre et dans le sel; elle fermente, devient acide et agréable à manger.

Cette plante est excellente pour les bestiaux. Ses feuilles et sa racine nourrissent parfaitement les moutons, et les engraissent promptement. La betterave jaune ou rouge peut être cultivée en grand pour les bestiaux.

Margraff en a extrait du sucre. Les anciens ne connaissaient que la bette, ou poirée, et ignoraient les avantages qu'on pouvait retirer de la betterave.

BETTERAVE (*Voyez* ci-dessus BETTE.)

BICHE. C'est la femelle du cerf. (*Voyez* CERF.)

BIÈRE. Boisson qui se compose avec de l'orge, du houblon, de l'escourgeon, du buek béan suppléant le houblon, du scurion, de l'avoine, du panais et de la coriandre; on a renoncé à y mettre de l'absinthe, qui lui donnait une amertume désagréable.

BIGAROTIER. (*Voyez* CERISIER.)

BISET. (*Voyez* PIGEONS.)

BLÉ, ou FROMENT. C'est de toutes les plantes la plus précieuse, puisqu'elle fait la nourriture de la plus grande partie du genre-humain. L'origine de cette plante et de sa culture remonte à l'origine du monde. Peut-être, cependant, a-t-elle été long-temps ignorée, et peu à peu la culture l'aura amenée au point de perfection où nous la voyons.

La fécondité de ce grain tient à la bonté du sol où il est semé. Dans les terres médiocres, un boisseau peut en rapporter trois, dans les bonnes huit ou dix, et dans les meilleures douze, quelquefois quinze; mais cela est extraordinaire et dépend d'une infinité de circonstances réunies qui sont rares.

Les récoltes dépendent des saisons, qui sont plus ou moins favorables, et souvent des préparations que donne à la terre un laboureur intelligent.

La base de l'agriculture est, avant de semer, de préparer son champ par les engrais et les labours, et aussi de le nettoyer de toute herbe qui enleverait la nourriture du blé.

Il faut avoir soin de semer bien également, afin que les racines des blés puissent s'étendre et retirer autant de nourriture l'une que l'autre.

Le blé froment se sème au mois d'octobre; un fermier vigilant doit avoir fini ses semences à la Toussaint.

Le blé vient dans tous les climats, dans les tempérés, dans les froids et dans ceux où l'on éprouve une excessive chaleur.

Ainsi que toutes les productions de la nature, le blé est sujet à plusieurs accidens : il survient quelquefois (lorsque son épi commence à se former) des vents si impétueux, qu'ils brisent ou plient les tuyaux; alors la sève ne monte plus avec autant de facilité : le grain ne prend plus de nourriture, il reste petit, c'est ce qu'on nomme *blés retraits*. La même chose arrive lorsque les pluies du printemps ont été abondantes et continues, et que tout-à-coup il survient de grandes chaleurs qui dessèchent la tige. Ce grain ne contient pas la même quantité de farine; mais il est aussi bon pour faire le pain.

La rouille bouche les pores des feuilles; mais si elle attaque le blé avant que les tuyaux soient formés, la perte

n'est pas aussi considérable que lorsqu'ils ont acquis une certaine croissance et qu'elle s'y attache ; alors on doit desirer une pluie abondante, qui détache la rouille et lave tous les tuyaux.

Cette maladie survient aux blés après des brouillards, suivis d'un soleil ardent. Tous ces inconvéniens tiennent à l'inconstance des saisons, et l'industrie de l'homme ne peut rien contre.

Le blé est sujet à des maladies, telles que la *nielle* et le *charbon*, qui rendent le blé noir. J'ai fait l'expérience (depuis plus de vingt-cinq ans) que la manière de chauler le blé *avec de la cendre* garantissait de la nielle et du charbon.

Duhamel, qu'on peut citer comme une autorité, pense que l'eau de la lessive qui a servi à blanchir le linge, en la fortifiant avec de nouvelle cendre ou un peu de soude, produirait le même effet.

Il y a des années où la paille est parsemée de taches noires; on croit que ce sont des excrémens d'insectes qui attaquent la paille. Si ces insectes ne l'attaquent que lorsque l'épi est formé, ils ne causent aucun tort; mais plutôt, ils rendent le *blé retrait*, en interceptant la nourriture qu'il reçoit de la tige.

Les caractères distinctifs d'un beau blé sont d'être pesant, compacte, d'un jaune clair, brillant, sec, mais conservant une certaine fraîcheur. Ce que les acquéreurs appellent *avoir de la main*.

Lorsque le blé a été récolté, battu et mis dans les greniers, il demande beaucoup de soins pour être conservé, car il est sujet à être attaqué par des ennemis très-dangereux, tels que *rats*, *souris*, *teignes*, *charençons* et *vers de blé* ou *petits papillons*.

Le charençon est le plus grand destructeur du blé : cet

insecte se multiplie quelquefois si prodigieusement, surtout lorsqu'on a resserré les blés avant qu'ils soient parfaitement secs, qu'il réduit une grande partie du blé en son.

La teigne est un petit papillon brun, qui dépose sur les tas de blé des œufs, d'où naissent de petits vers qui s'enveloppent sous les grains et lui communiquent une odeur qu'on nomme *odeur de mitte.*

Pour garantir les blés de ces petits vers, il faut le remuer souvent, le changer de place et le jeter fortement contre les murs.

Les greniers imaginés par Duhamel, et qu'il a nommés *greniers de conservation*, ne pourront jamais être construits que par des propriétaires soigneux, et qui desireront être utiles; il ne faut pas espérer que des fermiers l'entreprennent; et dans le cas où ils s'en trouveraient qui eussent le bon esprit d'apprécier la manière de cet homme recommandable, les propriétaires, absens de leur terre, ne calculant que le revenus qu'ils en retirent, sans s'embarrasser d'améliorer leurs propriétés et le sort de leurs fermiers, se refuseraient à cette augmentation de dépense. Il faut donc que le cultivateur supplée à leur insouciance par des soins qui, s'ils ne garantissent pas entièrement, diminuent au moins les dangers.

Malgré les grandes difficultés qui se multiplient pour la conservation des grains, on cite un exemple de blé conservé dans la citadelle de Metz, qui y est resté *cent trente-deux ans*, ainsi que la date qui était sur le blé, l'a constaté en 1707. On en fit du pain; Louis XIV en mangea, ainsi que beaucoup de personnes de la cour, qui le trouvèrent bon.

On assure qu'à Metz les habitans sont dans l'usage de conserver du blé dans des magasins souterrains, en ayant soin d'y former, par le moyen de la chaux, une croûte

superficielle. Le blé qui est sur la surface du tas germe et pousse une tige qui périt l'hiver ; après quoi l'on est sûr que le tas de blé se conservera ; et l'on n'y regarde plus que lorsque la nécessité le commande.

BLÉ DE MARS. C'est un petit froment qu'on ne sème qu'au printemps, et que l'on récolte dans la même saison. On en connaît deux espèces, le *ras* et le *barbu;* tous les deux donnent une très-bonne farine. Ils furent d'une grande ressource en 1709, où tous les blés d'hiver furent gelés.

La paille du blé barbu diffère beaucoup de celle du blé ordinaire, et les chevaux la mangent moins bien, apparemment parce qu'elle est remplie de moëlle.

Ces blés sont aussi sujets à la nielle que le blé d'hiver ; cependant, les brouillards étant moins fréquens lorsqu'ils prennent leurs croissance, il s'en suivrait de cette remarque que les brouillards n'influent pas autant qu'on le croit à donner ces maladies.

BLÉ DE MIRACLE, ou Blé d'Égypte ou de Smirne. Cette espèce, outre l'épi principal, en produit de latéraux. On en fait de très-bon pain. On sème ce blé à l'automne ; il réussit cependant tout aussi bien en mars. Il est d'autant plus avantageux, qu'il peut remplacer le riz, dont il a le moëlleux et le goût, après qu'on a eu la précaution de le faire monder avec soin.

Les propriétaires de maisons rurales devraient se procurer de ce blé, qui vient aussi bien que celui de France, et qui peut, comme je viens de le dire, suppléer le riz qui, quelquefois, vaut quinze ou dix-huit sols la livre.

Cinq à six perches de ce blé suffisent pour une maison considérable.

Il ne faut pas le semer comme le blé ordinaire, ses tuyaux étant trop forts pour cela ; il faut qu'il soit planté

à six pouces de distance. J'en ai vu, l'année dernière, trois grains produire quarante-deux épis. Ses pampres sont trois fois plus larges que ceux du blé froment ; son épi est long, formant par le haut une tige séparée d'environ six lignes ; sept autres épis sortent du bas de la tige et semblent étayer la tête. Sa tige est aussi forte que celle d'un petit roseau ; elle l'est beaucoup plus du pied et va en diminuant graduellement jusqu'à l'épi. Les tuyaux sont pleins d'une moëlle semblable à celle du sureau ; en séchant, elle prend une consistance trop forte pour que les bestiaux la mangent, mais elle est propre à faire des couvertures et l'empaillage des chaises ; elle serait même, je crois, beaucoup plus solide que celle de seigle, qu'on emploie pour ces travaux. Elle est susceptible de prendre la teinture. J'ai éprouvé qu'elle acquérait de la flexibilité dans l'eau, et qu'elle devenait très-maniable.

BLÉ NOIR. (*Voyez* SARAZIN.)

BLÉ DE TURQUIE, ou BLÉ D'INDE, connu aussi sous le nom de MAÏS. On donne à cette plante le nom de blé d'Inde, parce qu'elle tire son origine des Indes, d'où elle fut apportée en Turquie ; de là, dans toutes les autres parties de l'Europe.

Les avantages que l'on retire de ce grain sont infinis : une grande partie des hommes et des animaux privés en font leur nourriture. Cette plante est cultivée dans toutes les parties du monde. Elle est un objet de commerce dans la Bourgogne, la Franche-Comté et la Bresse.

Avec sa graine, on engraisse des volailles, qui profitent à vue d'œil ; les chapons de Bresse, si fort en réputation, et qui pèsent dix à douze livres, en sont une preuve.

Les cochons nourris avec ce grain ont un lard ferme et blanc. Les cochons de Naples, qu'on assure peser jusqu'à

cinq cents livres, ne sont engraissés qu'avec ce grain. Ses feuilles sont très-abondantes et très-profitables pour donner à manger aux vaches; ce fourrage, verd ou sec, augmente leur lait.

Lorsque les tiges sont trop chargées d'épis, on les en dépouille, et les jeunes grains se mangent comme des petits pois. On le confit dans le vinaigre, de la même manière que les cornichons.

L'on en prépare encore un autre mets délicieux : lorsque les jeunes grappes sont grosses comme le petit doigt, on les fend en deux et on les fait frire comme les artichauds ou les salsifis.

En pilant les grains du maïs et en les macérant dans l'eau, on en retire une liqueur vineuse qui enivre, et dont on peut retirer un esprit assez fort.

Sa tige contient un suc qui produit un sirop très-doux, et qui a le véritable goût de sucre. J'en ai fait, que j'ai mêlé avec du jus de groseille; cela m'a procuré une boisson assez sucrée pour n'être point forcé d'y ajouter ni sucre, ni sirop.

Il serait peut-être possible d'obtenir de cette plante une liqueur sucrée, qui servirait à faire des compotes, des infusions de thé ou de toute autre boisson qui exige qu'on y ajoute une partie sucrée.

BLETTE. Plante potagère et très-commune. Elle vient dans les terres grasses. On en connaît de deux espèces, la blanche et la rouge. Ses feuilles sont semblables à celles de la poirée. Cette plante est utile à donner aux truies qu'on vient de châtrer, et aux vaches qui avortent; elle est rafraîchissante et émolliente.

BLUET. Cette plante est aussi connue sous les noms d'*aubifoin* et de *barbeau*. On l'a surnommée *casse-lunette*,

parce qu'on prétend qu'on fait avec sa fleur une eau qui fortifie la vue. Elle croît communément dans les blés. Sa fleur est d'un bleu azuré, agréable à l'œil. On la cultive dans les jardins, et on en obtient des variétés et même des fleurs doubles. Cette plante diminue de son volume par le pied, à mesure qu'elle croît en hauteur. Jeune, elle augmente le lait des vaches. Elle est du nombre des herbes nourricières et savoureuses qui plaisent aux bestiaux.

BOEUF. Animal servant le plus à l'homme; c'est sur lui que roulent, en grande partie, les travaux de la campagne. C'est le domestique le plus utile de la ferme et le moins difficile à nourrir. Il rend à la terre autant qu'il en retire; améliore même le fond sur lequel il vit, en engraissant son pâturage; tandis que la plupart des autres animaux détruisent, en peu d'années, les meilleures prairies.

Les moutons et les chèvres broutent de si près, qu'ils gâtent jusqu'à la racine. Le cheval choisit l'herbe la plus fine, laisse germer, et conséquemment multiplier les grandes; leurs tiges dépérissent et sont bientôt dédaignées par tous les bestiaux. Le bœuf, au contraire, qui, à cause de ses grosses lèvres, ne peut brouter que l'herbe longue, coupe les grosses tiges, les détruit peu à peu, et rend, au bout de quelques temps, la prairie très-fine, tandis que celle sur laquelle le cheval a vécu n'est plus qu'un pré de médiocre qualité.

Ce ne sont pas les seuls avantages que le bœuf procure aux cultivateurs; il est le soutien du ménage champêtre, et fait toute la force de l'agriculture. Tacite dit que les Germains faisaient un si grand cas de cet animal, qu'ils le donnaient pour dot à leurs filles. L'on sait que les Athéniens s'en servaient pour le labourage et pour atteler à leurs chars, et qu'il se passa un temps considérable avant qu'ils

immolassent ces animaux dans leurs sacrifices. On sait que nos anciens rois se servaient des bœufs pour leurs chars.

Phrigés fut condamné à mort pour avoir tué un bœuf qui travaillait à la charrue. Nous sommes loin de cette vénération qu'on lui portait alors, quoiqu'il soit toujours de la même utilité. Le bœuf est encore aujourd'hui la base de l'opulence des départemens, où on l'emploie à la culture des terres. Il semble, dit Buffon, avoir été fait exprès pour la charrue : la masse de son corps, la lenteur de ses mouvemens, le peu de hauteur de ses jambes, sa tranquillité et sa patience dans le travail, semblent concourrir à le rendre propre à la culture des champs, et plus capable qu'un autre de vaincre la résistance que la terre oppose à ses efforts.

Le cheval, au contraire, quoique peut-être aussi fort que le bœuf, est trop brusque; ses mouvemens sont trop grands; il s'impatiente et se rebute facilement d'un travail pour lequel il faut plus de constance que d'ardeur, plus de masse que de vîtesse et plus de poids que de ressorts.

Le bœuf est très-facile à dompter, lorsqu'il a subi la castration, à deux ans et demi ou trois ans.

La patience, la douceur et mêmes les caresses sont les seuls moyens qu'il faut employer; les mauvais traitemens, le rebuteraient pour toujours.

Il faut lui donner de temps en temps de l'orge, des fèves, des turneps saupoudrés de sel; tandis qu'il les mangera, on l'habituera à se laisser lier les cornes; quelques jours après, on le mettra à la charrue avec un autre bœuf de même taille et tout dressé. Il faut surtout éviter de se servir de l'aiguillon dans les commencemens, cela le rendrait intraitable; il faut aussi le ménager et ne le faire travailler que légèrement, car il se fatiguerait beaucoup, n'étant pas encore entiérement dressé.

Le bœuf ne doit travailler que depuis trois ans jusqu'à dix ; plus tard il s'engraisserait moins bien, et ne serait pas d'une aussi bonne vente.

On connaît l'âge de cet animal par les dents et par les cornes ; à trois ans, toutes ses dents incisives sont renouvellées et sont alors égales, longues et blanches ; à mesure qu'il vieillit, elles deviennent inégales et noires. Le bœuf, en général, mange vite et prend en peu de temps la nourriture dont il a besoin, puis il cesse de manger, se couche et rumine. On prétend que ceux qui mangent lentement résistent plus longtemps au travail que ceux qui mangent vite.

La nourriture du bœuf est absolument semblable à celle de la vache ; seulement, quand il travaille, il faut lui donner des alimens plus substantiels, tels que des turneps, navets, marons-d'Inde, glands, etc.

BOIS. On en connaît plusieurs espèces, savoir : les bois taillis, les hautes-futaies, qui sont spécialement consacrées pour la marine, pour la construction des maisons, et pour le charonnage ; les plans difformes sont livrés au chauffage. Les bois des mêmes espèces, dans le même terrain et du même âge, varient de pesanteur, d'épaisseur et de durée. Les arbres qui croissent le plus lentement sont ceux dont le bois est le plus dur ; l'on peut s'en convaincre par la rapidité avec laquelle poussent les bouleaux, les aulnes et les saules, où le corps ligneux reste toujours dans le même état, sans jamais acquérir la dureté qui est nécessaire pour les constructions et les instrumens de labour. Ces arbres tendres sont plus sujets à être attaqués des chenilles que les autres, ces insectes ne pouvant pénétrer dans ceux-ci avec autant de facilité.

La nature différente des bois, dont les uns se conservent dans l'eau, et les autres par l'air, les rend propres à beaucoup

d'usages : il y en a de susceptibles d'un beau poli et d'une grande divisibilité, ainsi qu'on le voit dans les ouvrages d'ébénisterie et dans les meubles plaqués.

On lit dans les Mémoires de Stockholm, t. I, année 1740, une expérience faite par Faggot, qui, vérifiée et répétée, pourrait devenir très-utile ; elle consiste à prouver que le bois, lorsqu'il est imprégné d'alun, n'est plus inflammable, et que ce moyen est sûr pour garantir les bois de charpente de l'action du feu. Il conseille de le faire séjourner quelques temps dans une eau qui ait dissout ou du vitriol ou de l'alun, ou même un autre sel qui ne soit pas chargé de parties inflammables ; et il assure que par ce même procédé l'on garantit le bois de la pourriture, surtout si, après l'imprégnation, on l'enduit de goudron ou de peinture.

Salberg prétend aussi que du bois qui aurait été trempé dans un bain de vitriol, ne serait point infecté d'insectes, que les punaises n'y logeraient point, et que la graine de champignon n'y germerait jamais.

Buffon a démontré que, pour tirer un avantage réel d'une terre qu'on ensemence en bois, il faut entremêler les différentes espèces, placer à côté d'un qui tient sa substance du fond de la terre, un autre qui ne la tient que de la surface ; il a aussi prouvé que le soin que l'on prend de bien nettoyer la terre qu'on destine à un semis de bois, est plus nuisible que profitable. Un terrain concave de bruyère, dit-il, est un bois à moitié fait, et qui peut-être a dix ans d'avance sur un terrain net et bien cultivé.

Dans les deux premières années du semis, le jeune plant prend un grand accroissement, mais, très-souvent, dès la troisième, il diminue sensiblement et il continuerait les suivantes, si l'on ne prenait pas le soin de couper le jeune plant jusqu'auprès de la terre, surtout dans celles qui sont fortes. Le jeune arbre étant ainsi coupé, la sève se porte entiè-

rement aux racines, et en développe les germes. D'herbacées qu'elles étaient, elles deviennent fortes et pénétrent dans le terrain ; l'arbre pompe abondamment des sucs nourriciers, et, l'année suivante, il donne un jet plus vigoureux que ne l'était la tige de trois ans.

Cette méthode facile et peu coûteuse supplée au labour et accélère le succès de la plantation.

Lorsque l'on a éprouvé le malheur de la gelée, il faut, sans attendre la pousse, qui est toujours incertaine, couper les jeunes plants jusqu'à terre, l'intérêt du propriétaire exigeant qu'il sacrifie trois ans pour n'en pas perdre dix. (*Voyez* COUPE DES BOIS.)

BOIS DE SAVANE. (*Voyez* POIRIER SAUVAGE.)

BOIS DE SAINTE-LUCIE. (*Voyez* CERISIER.)

BON-CHRÉTIEN. Nom d'une belle et bonne poire. Il en existe deux espèces, l'une d'été et l'autre d'hiver. Cette dernière se garde long-temps, et est meilleure que celle d'été.

BON-HENRY, ou ÉPINARDS SAUVAGES. Cette plante ressemble parfaitement aux épinards et peut les suppléer étant également émolliente. On trouve fréquemment cette plante dans les lieux incultes et les masures. Les paysans qui n'ont que peu ou point de terre, qui ont une ou deux vaches, pour lesquelles ils vont faire de l'herbe dans les chemins et sur les terres abandonnées, ne doivent point négliger cette plante, qui augmente le lait des vaches : j'en ai vu de cultivée avec les plantes potagères ; elle a sur l'épinard l'avantage de ne pas monter à graine avant le mois d'août.

BONNET DE PRÊTRE, ou FUSAIN. C'est un arbrisseau dur, mais facile à fendre ; il s'élève à la hauteur de six à sept pieds, croît naturellement dans les haies. On emploie son bois à faire des lardoires et des fuseaux, ce qui l'a fait surnommer *fusain*. Il fleurit à la fin de mai ; il peut orner

les bosquets, la couleur ruoge de ses fruits formant un bel aspect en automne.

On met au nombre des choses malfaisantes aux bestiaux les feuilles du fusain. Ce qu'il y a de certain, c'est que tous les bestiaux ont de la répugnance pour cet arbrisseau, qu'aucun insecte ne s'y attache, et que la poudre des capsules des fusains, mise dans les cheveux, fait mourrir les poux et empêche les insectes de s'attacher aux draps.

On fait une espèce de teinture rouge avec ses grains. Son bois, qui est jaune, peut être employé dans les petits ouvrages de sculpture.

On fait avec les baguettes du fusain des crayons noirs pour les dessinateurs.

BOUC. C'est le mâle de la chèvre. Il est couvert de poil, porte sous le menton une barbe, et répand une odeur désagréable; malgré cela, c'est un fort bel animal. Il est très-vigoureux et extrêmement chaud : un seul bouc suffit à cent chèvres. Cette ardeur le consume et l'énerve en moins de trois ans; à cinq ou six ans un bouc est vieux. Il y a des boucs qui n'ont point de cornes et qui n'en sont pas moins propres à la génération; ils sont même préférables aux cornus, parce qu'ils sont moins pétulans et moins dangereux.

La Chèvre a, de même que le bouc, une grande barbe au menton, et, de plus, deux verrues qui lui pendent sous le col.

L'espèce de chèvre commune en France, est remarquable par les deux pis qui lui pendent sous le ventre, et la mettent dans la nécessité d'écarter ses pieds de derrière.

Leur couleur varie; il y en a de noires, de fauves, de blanches, avec ou sans cornes; ces dernières sont meilleures nourrices, et l'on peut, sans craindre les accidens, les laisser avec les enfans qu'elles allaitent.

Les chèvres entrent en chaleur aux mois de septembre, octobre et novembre ; elles portent cinq mois, mettent bas au commencement du sixième, et nourrissent leurs petits six semaines.

La chèvre peut être sautée à un an. Elle ne produit ordinairement qu'un chevreau, quelquefois deux, rarement trois et jamais plus de quatre. Comme la brebis, elle souffre beaucoup pour mettre bas, et il faut les aider l'une et l'autre dans cette opération de la nature.

Moins indifférente que la brebis, elle témoigne à ceux qui la soignent beaucoup d'affection ; elle se familiarise aisément, est sensible aux bons traitemens, et fuit avec effroi ceux qui la rudoyent. Ce n'est qu'avec peine qu'on la réduit à aller en troupeau ; elle aime à s'écarter, à se placer sur des lieux élevés, dort même sur les pointes de rochers et sur les bords des précipices ; elle est robuste et très-aisée à nourrir, parce que toutes les herbes lui sont bonnes et que fort peu l'incommodent. Elle supporte les ardeurs du soleil sans qu'il lui cause ni étourdissemens, ni vertige, comme à la brebis.

Son produit est considérable. Sa chair, quoique moins bonne que celle de mouton, sert à la nourriture de l'homme ; elle donne beaucoup de suif et de meilleure qualité que le mouton. Son poil fait d'excellentes étoffes, sa peau des souliers de très-bonne qualité. Son lait est plus abondant et plus sain que celui de la brebis ; on en fait d'excellens fromages. Elle s'attache aux enfans qu'elle allaite et les suit partout.

On a eu des exemples de chèvres se battant avec les autres pour les empêcher d'approcher de leurs nourrissons.

Dans les pays méridionaux, elles restent dans les champs ; mais dans les pays occidentaux il y aurait du danger qu'elles

périssent, si on ne les retirait pas dans les étables lorsque les froids commencent à se faire sentir.

L'été, on peut se dispenser de leur donner de la litière, mais il leur en faut absolument l'hiver, et la leur changer tous les jours, l'humidité leur étant très-contraire.

Les chèvres peuvent et doivent sortir de grand matin : la rosée leur est très-salutaire ; mais il faut les tenir enfermées pendant les neiges et les frimats. On a soin de ramasser les tontes des jeunes arbustes, dont elles sont très-friandes, et, lorsqu'elles ne peuvent pas sortir, on les leur donne.

Plus les chèvres sont nourries, plus elles rapportent ; lorsqu'elles restent à l'étable, il faut leur donner souvent du sel et en mettre même dans leur eau. Elles mangent de toutes espèces de légumes, mais elles préferent la carotte, qui rend aussi leur lait meilleur.

Le Chevreau commence à manger trois semaines après sa naissance ; il faut l'y accoutumer peu à peu avec des herbes tendres et un peu de son, dans lequel on met une pincée de sel égrugé ; ses dents sont trop faibles pour le broyer, et la douleur que cela lui occasionnerait, le lui ferait toujours rejetter.

Lorsque le chevrau a atteint six semaines, il faut le sevrer pour jouir du produit de sa mère.

Les chèvres, dit Buffon, augmenteraient nos richesses si nous avions le bon esprit de les soigner, et d'en tirer tout le parti dont elles sont susceptibles.

Leur lait tient le milieu entre le lait de vache et celui de l'ânesse ; il est moins épais que le premier et moins séreux que le second, ce qui le rend très-propre aux tempérammens pour lesquels le lait de vache serait trop pesant et celui d'ânesse trop aqueux. Son usage est excellent pour les

enfans en chartre et pour redonner de l'embonpoint aux personnes maigres.

La chèvre est un animal pour le moins aussi utile que la brebis, continue-t-il, et l'on peut regarder, en quelque sorte, la chèvre, ainsi que l'âne, comme des espèces auxiliaires, qui pourraient, à bien des égards, remplacer la brebis et le cheval, et nous servir aux mêmes usages, dans le cas où ces deux précieuses espèces viendraient à nous manquer. Ces espèces auxiliaires sont même plus agrestes et plus robustes que les espèces principales.

On dit que le bouc s'accouple volontiers avec la brebis, et le bélier avec la chèvre ; cependant, on ne voit point que le produit de ces accouplemens soit bien connu.

La barbe du bouc croît d'une si grande longueur, que l'on s'en sert pour faire des perruques en la mêlant avec des cheveux.

On prépare de différentes manières les peaux de boucs, de chèvres, et on les rend aussi douces et aussi moëlleuses que celles du daim ; on les prépare aussi en chamois et en maroquin.

Il faut éloigner les chèvres et les boucs des endroits cultivés, les empêcher d'entrer dans les vignes, dans les bois taillis, où elles causent de grands dommages. Les jeunes arbres, dont elles broutent les branches avec avidité, périssent presque tous.

BOUE. C'est un amas d'ordures et de terres atténuées par le frottement des voitures. C'est un excellent engrais, lorsqu'on a le soin de la laisser en tas pendant une année, afin d'amortir sa chaleur. Cet espèce d'engrais ne convient qu'aux terres froides, compactes, et qui ont besoin d'être divisées.

La boue des villes contient beaucoup plus de fer que celle des campagnes, aussi est elle beaucoup plus noire.

BOUILLON BLANC, ou Molène. Plante bisannuelle, qui pousse une tige haute de quatre à cinq pieds, couverte d'une espèce de ouette ou coton. Ses feuilles sont grandes, molles, cotonneuses et blanches des deux côtés; ses fleurs sont disposées en rameaux qui montent à la hauteur de sept à huit pouces; les fleurs du bas de la tige tombent à mesure que le haut fleurit. C'est en juin, juillet et août qu'il faut récolter la fleur. Une maîtresse de maison rurale ne doit pas négliger de recueillir ses fleurs, qui sont émollientes, pectorales, et qui, mêlées avec une décoction de miel, sont très-utiles pour les enfans qui sont atteints de rhume.

Cette plante pousse le long des chemins et des haies; sa tige donne une excellente cendre.

BOULEAU. C'est un arbre qui vient assez haut lorsqu'on le laisse croître, et qui reste arbrisseau lorsqu'on le taille. Il y en a de plusieurs espèces; la plus connue est le bouleau blanc, nommé ainsi à cause de la couleur de ses feuilles. Il sert à une infinité d'usages. Son écorce extérieure entre dans la fabrication du tan; elle donne une couleur rouge, avec laquelle les pêcheurs teignent leurs filets. Plusieurs personnes ont avancé que les anciens s'en servaient comme de papier, sur lequel ils écrivaient avec un poinçon. Cet arbre porte des fleurs mâles et femelles, séparées et attachées à différentes parties de l'arbre. Les jeunes fruits poussent en même temps que les fleurs, et sont fécondés par la poussière qui en tombe; chaque fruit contient, lors de sa maturité, des semences applaties.

Le bouleau se plait particulièrement dans les terrains humides et gras; néanmoins, il vient aussi dans les terres arides. On l'a vu réussir dans des cantons où les autres

arbres périssaient. Au printemps, cet arbre donne, en lui faisant une incision, une liqueur un peu acide et fort agréable; elle acquiert de la qualité, lorsqu'on la conserve dans des vases bien fermés et privés totalement d'air. Un seul rameau fournit en un jour plusieurs pintes de cette liqueur; les bergers s'en désaltèrent. On a remarqué que lorsque l'on faisait l'incision près de la racine de l'arbre, on n'obtenait qu'une eau claire et insipide.

L'écorce extérieure, qui est souple et forte, se lève par feuillets minces, les premiers blancs, les autres rougeâtres. On couvre les habitations avec cette écorce; on en fait des corbeilles, des vases propres à contenir des liquides; coupée en rubans, on en fait des chaussures nattées, des cordes, des bouteilles. Son bois est recherché pour faire des sabots; il est tendre, facile à teindre, surtout en noir. Il dure long-temps sous l'eau. On en fait des pilotis, des perches, des pêles, des chaises, des échelles. Il sert au chauffage. Son charbon est un de ceux que l'on préfère pour la poudre à tirer. Ses feuilles fraîches et sèches servent de nourriture aux bestiaux. Son écorce est presque incorruptible; on peut lui attribuer cette qualité à cause de la substance résineuse dont elle est remplie. Les habitans des Alpes en font des torches qui brûlent et les éclairent très-bien.

BOURACHE. Plante des plus usitées en médecine, et que l'on cultive dans presque tous les jardins.

Sa racine, l'hiver, est préférable à la fleur, qui perd, en séchant, ses qualités cordiales.

BOURRE. Nom donné aux poils des vaches, bœufs, veaux, etc. La bourre sert à garnir les selles, colliers des chevaux, les bâts, les tabourets et banquettes. Les pauvres en font même des matelats. La bourre se tire de dessus

les bêtes mortes. Néanmoins, une fermière qui a trente à quarante vaches et cinq ou six paires de bœufs, si elle a soin (ce qui est nécessaire à leur santé) de les faire étriller au moins trois fois par semaine, n'aura pas besoin d'acheter de bourre pour les réparations des colliers, selles, bâts, etc.

La bourre vivante, ainsi que la laine, c'est-à-dire, celle ôtée de dessus un animal vivant, est de meilleure qualité que celle qu'on a enlevée de dessus les peaux par le moyen de la chaux.

Il y a aussi de la bourre *de soie*, qui est la partie qui enveloppe le cocon, que l'on file comme la belle soie, et dont on fait des bas, des lacets, etc. (*Voyez* Ver a Soie.)

BOUTON D'OR, BOUTON BLANC. Plantes cultivées dans les jardins. (*Voyez* Immortelle.)

BREBIS (*Voyez* Bélier.)

BROCOLIS (*Voyez* à l'article Chou-Fleur.)

BROU. C'est le nom que l'on donne à l'enveloppe de la noix. (Pour son utilité, *voyez* Noyer.)

BRUGNON, ou Brignon. C'est une espèce de pêche. (*Voyez* Pêcher.)

BRUYÈRE. Il en existe de plusieurs espèces; les unes s'élèvent à la hauteur d'un arbrisseau, et les autres restent terre à terre. Ces plantes naissent naturellement dans les lieux secs et les landes; les bruyères fleurissent en juin et juillet; leurs fleurs sont très-jolies, très-mignones et diversement colorées.

Ces plantes, ainsi que toutes celles dont la fleur est en cloche, fournissent aux mouches d'abondantes récoltes, parce que la liqueur mielleuse y est mieux réunie; mais le

miel que les abeilles recueillent sur les bruyères est jaune et peu estimé ; telle clarification qu'on lui fasse éprouver, il conserve un goût résineux fort désagréable.

Lorsque les *vers à soie* sont prêts à se métamorphoser en fève, on leur présente de petites bottes de bruyère, sur lesquelles ils attachent leurs cocons.

L'on fait avec la bruyère la plus fine des ballets d'un très-bon usage.

Dans les endroits où le bois est rare, on coupe les bruyères pour chauffer les fours ; les cendres en provenant ne peuvent servir à la lessive, mais sont excellentes pour répandre sur les prairies ; elles ont même beaucoup de sel.

La bruyère sert à la nourriture de beaucoup d'animaux des bois ; plusieurs oiseaux mangent ses feuilles.

Le terreau qui se forme au pied des bruyères qui ont été quatre ou cinq ans sans êtres coupées, sert à fertiliser les terrains sablonneux et à couvrir les planches d'oignons dans les potagers ; il a même la vertu d'écarter de petits vers qui mangent la graine d'oignons avant qu'elle soit germée.

BUEK BÉAN. Cette plante peut suppléer avantageusement le *houblon*, et donner à la bière une amertume agréable. Il joint à cet avantage celui de se multiplier facilement dans des terrains marécageux, où il ne croît ordinairement que de mauvaises herbes.

Parmi les animaux de première qualité, on voit des espèces secondaires qui pourraient remplacer les premières si nous avions le malheur de les perdre.

Il est encore plus fréquent dans les végétaux de rencontrer de ces espèces qui suppléent aux premières quand elles ne sont point assez abondantes. Le *buek béan* est dans ce cas. Sa racine est fort grande, d'une forme irrégulière et très-spongieuse ; elle ne perce pas perpendiculairement

dans la terre, et coule obliquement sous la surface. Les feuilles sont placées sur chaque pédicule comme dans les trefles; elles sont d'une forme ovale et de la grandeur de la feuille du *laurier*. Les fleurs sont blanches, avec une nuance rouge, et un peu velues; il leur succède beaucoup de semences.

Lorsqu'on veut planter le *buek béan*, il faut choisir une terre humide ou exposée à être submergée, qui ne produise que des joncs et autres plantes inutiles. Il faut arracher toutes les touffes de roseaux ou de flambes qui peuvent y croître; quant aux autres, on peut les laisser; il n'en pousse que mieux quand sa racine court sur une surface couverte.

Il est très-facile de se faire une belle plantation de *buek béan*; il ne s'agit que de se pourvoir de morceaux de racines d'environ deux pouces de longueur, et qui aient un œil. L'on coupe une touffe d'herbes, on place la racine à un pouce au-dessous, et on la recouvre légèrement avec le gazon. Cette plante s'empare peu-à-peu du terrain, et si complettement, que les mauvaises herbes n'y trouvent plus de place.

Comme ce n'est que la feuille qui fait la principale récolte, pour la rendre plus abondante, l'on coupe avec une faucille, et avec précaution, les tiges à fleurs.

Lorsque les feuilles sont entièrement ouvertes, c'est le moment de les faucher, plus tard elles perdraient de leur verdeur et de leur qualité.

Quand elles sont fauchées, on les transporte sur un terrain sec pour qu'elles fanent. Il faut les remuer souvent pour faciliter la dessication.

Lorsqu'elles sont suffisamment sèches, on les sépare de la tige, qui est spongieuse, aqueuse, et qui n'a aucune des

qualités amères de la feuille, qualités essentielles pour la fabrication de la bière.

La racine, lorsqu'elle est bien sèche, se pulvérise et ressemble à de la farine. *Linné* assure que, dans les pays septentrionaux, le peuple, dans les disettes de blé, se sert de cette tige au lieu de farine pour faire du pain.

Les feuilles du *buek béan* peuvent se conserver en bon état pendant deux ou trois ans, pourvu qu'elles ne soient point exposées à l'humidité.

Il paraît certain que ces feuilles, employées par un bras sûr, expérimenté, égaleraient, pour le moins, le *houblon*, et vaudrait beaucoup mieux que l'absinthe qu'on a tenté d'y substituer. On assure même que, le buek béan étant employé dans la fabrication de la bière, elle serait moins exposée aux accidens nombreux qui la détériorent. On n'en emploie que la huitième partie de ce qu'on mettrait de houblon dans une quantité de tant de quartauts.

BUGLE, ou Petite Consoude. C'est une plante qui croît dans les prairies. Elles porte des feuilles d'un vert foncé. Cette plante est très-utile, et une maîtresse de maison rurale doit en faire ramasser l'été pour les besoins de l'hiver, tant pour elle que pour ses enfans, ses domestiques et même ses bestiaux, qui peuvent recevoir des coups ou s'en donner entre eux; cette plante ayant la vertu de dissoudre le sang grumelé.

A un cheval ou à un bœuf qui ont fait des efforts et qu'on croit blessés dans le corps, il faut faire boire une bouteille de vin, dans laquelle on aura fait infuser de la racine et de la feuille de cette plante, en ajoutant une demi-livre de miel, cela les guerrira radicalement.

On en fait boire aussi aux enfans pour les chûtes, infusée dans une décoction de miel.

BUGLOSE. Elle est de la même utilité que la précédente, et doit être récoltée l'été pour l'hiver. On s'en sert avec la bourrache, elle l'a supplée, même. Il est essentiel qu'une maîtresse de maison rurale conserve de toutes ces plantes.

BUIS. Il y en a de grandes et de petites espèces. La petite servait autrefois de bordure dans les jardins; mais on a remarqué que c'était le réceptacle de tous les insectes nuisibles aux plantes potagères, et on l'a supprimée.

La grande espèce vient en arbrisseau et se plaît à l'ombre. Son tronc est quelquefois gros comme la jambe; l'écorce est raboteuse, le bois compacte et très-dur. Il est employé par les tourneurs, tabletiers, graveurs en taille-douce. Il remplace l'aubier jaune, auquel il ressemble parfaitement.

Le buis *panaché* fait un très-bel effet dans les bosquets d'hiver; il est propre à planter dans les remises; il y sert de retraite au gibier. L'on tire le gros buis de Champagne.

BUSE. Oiseau de proie, faisant continuellement la guerre aux lapins et aux levreaux pour sa nourriture. Il est la terreur des basses-cours, mange les petits poulets et même les mères. Il est très-friand des œufs d'oie.

Lorsqu'une buse plane sur une basse-cour, toutes les volailles s'effraient et fuient en courant. Une buse qui a paru le jour, revient indubitablement la nuit; il n'y a pas de meilleurs moyens pour la chasser que de tirer un ou deux coups de fusils, ou de brûler de la poudre à tirer; l'odeur que la poudre répand la fait fuir.

BUSARD DES MARAIS. C'est un oiseau de proie qui fréquente les terres en friche et les bruyères. C'est dans les marais que la femelle va déposer ses œufs.

Le busard n'est pas moins avide du gibier que la buse; le côté intérieur de son ongle du milieu est tranchant. C'est un grand mangeur de poules.

C.

CABRI, ou CHEVREAU. On nomme ainsi le jeune bouc, lorsqu'il n'a pas encore six mois. A cette époque, il est bon à manger. (*Voyez* BOUC.)

CAILLE-LAIT, ou PETIT MUGUET. C'est une plante qui s'élève à la hauteur de neuf à dix pouces. Ses tiges soutiennent à leurs extrémités de petites fleurs en cloches, évasées, partagées en quatre parties et ramassées en grappe. Les sommités fleuries de cette plante font cailler le lait.

Des expériences répétées ont prouvé que les racines du caille-lait, ainsi que celles des *graterons* ordinaires, ont la propriété de colorer en rouge les os des animaux qui en mangent, comme le font les racines de garance.

Des expériences ont été faites avec le caille-lait à fleur jaune qui croît en bas-Poitou, dont les racines sont grosses et abondantes. Les os des poulets nourris avec une pâtée dans laquelle on mêlait de cette racine réduite en poudre devinrent d'un rouge couleur de rose, avec les mêmes circonstances que Duhamel a observées dans ceux qu'il a nourris avec de la racine de garance.

Comme les racines du caille-lait du bas-Poitou sont très-abondantes, et que cette plante croît dans les sables les plus arides, on pourrait la cultiver avec succès dans les mauvaises terres, l'expérience ayant démontré qu'elles donnent un rouge aussi beau que celui de la garance.

CAILLI. Petit cresson d'eau ou de fontaine, qui croît à deux lieues de Rouen, et particulièrement à Cailly. Il est aussi bon et plus abondant que les autres cressons de fontaine. (*Voyez* CRESSON D'EAU.)

CALEBASSE. (*Voyez* COURGE.)

CALEBASSE DE TERRE. Cette plante n'a aucun rapport avec le calebassier. Elle est rempante et tient du genre des *coloquintes*. Ses feuilles et ses tiges sont excellentes pour donner en fourrage aux vaches ; c'est pour elles une nourriture rafraîchissante.

CAMELINE. Plante annuelle, qui ne vient pas plus haut que le lin, et que l'on sème en Flandre à la même saison, pour exprimer l'huile de sa graine. Cette plante est commune aux environs de Paris. Elle croît dans les orges, dans les avoines. Elle porte des fleurs jaunes en croix, qui donnent des fruits en forme de poire. Les oiseaux en sont très-friands.

La cameline croît partout, mais principalement dans les lieux montagneux. L'huile qu'on en retire est très-bonne pour adoucir la peau et pour la lampe. Elle n'a aucune odeur et donne très-peu de fumée. Bien épurée, on l'emploie aussi pour les fritures et la salade.

CAMOMILLE. Outre l'espèce ordinaire, qui a une odeur désagréable, on en cultive aussi deux autres espèces, savoir : la *camomille romaine*, qui a une odeur très-agréable, et la *camomille puante* ou *maroute*. La romaine se cultive dans les jardins, à cause de ses fleurs blanches et doubles. On tire de la camomille une huile d'un bleu de saphir, qui possède, comme les fleurs infusées, la propriété d'appaiser les coliques

La camomille puante est si âcre, qu'on a vu des personnes qui, pour en avoir ramassé une certaine quantité, ont eu les bras couverts de cloches. Il faut éviter, pour parer à ces accidens, de la cueillir pendant le soleil et avoir soin d'être ganté.

CAMPANE JAUNE. Espèce de narcisse sauvage. Sa

racine est purgative. Elle croit dans les lieux humides. (*Voyez* NARCISSE.)

CAMPANULE, ou GANTELÉE. La racine de cette plante est vivace et ressemble, pour le goût, à la raiponce. Elle y supplée lorsque les gelées ou le tiquet ont dévoré les raiponces, qui d'ailleurs ne se conservent pas jusqu'au printemps, tandis que la racine de campanule, jusqu'au moment où elle monte à graine, conserve la même saveur. Elle croît dans les prés, dans les haies et dans les bois taillis. Elle fleurit en été. Sa graine ne mûrit qu'à l'automne, mais il est plus simple de prendre de sa racine, de la couper de l'épaisseur de trois ou quatre lignes et de la repiquer. Beaucoup de jardiniers la cultivent actuellement pour remplacer la raiponce.

CANARD. Oiseau domestique très-privé, quoiqu'il vienne originairement d'œuf de canard sauvage.

Le mâle est plus gros que la femelle. Les couleurs de son plumage sont belles, brillantes et variées. La femelle est communément grise; il en existe de blanches, qui sont moins bonnes pondeuses que les grises.

Cet oiseau est d'une grande ressource à la campagne, et de peu de dépense. Il se nourrit de racines, de plantes aquatiques, de vers et d'autres insectes. On l'appelle aussi *barboteur*, parce qu'il se vautre dans les endroits bourbeux, puis après va se baigner dans les ruisseaux ou dans les étangs.

Le canard est très-glouton; quelquefois il s'étrangle en voulant avaler une grenouille entière. En général, il ne se croit rassasié que lorsqu'il ne peut plus marcher.

La cane pont quinze ou vingt œufs aussi gros que ceux des poules. Le jaune que l'on trouve dans cet œuf est gros et rougeâtre, mais n'en est pas moins excellent à manger.

Le canard est en quelque sorte un oiseau amphibie, puis-

qu'il nage, marche sur terre et vole en l'air, mais très-difficilement dans le temps de la mue, qui arrive vers la fin de mai.

La mue de la cane ne la prend qu'au mois de juin, et lorsqu'elle a fini sa couvée.

Les bonnes ménagères ont soin de plumer les canards mâles avant la mue, afin d'avoir une meilleure récolte et même deux si l'été est chaud et sec. L'on peut encore plumer les mâles au mois de septembre, en même temps que les femelles, à qui dans le mois de juin une semaine suffit pour renouveller le plumage.

On élève depuis une trentaine d'années des canards nommés *canards de Barbarie*. Ils sont plus gros, plus fournis de plume et d'un meilleur manger que le canard domestique. Il est conséquemment de l'intérêt d'une fermière de préférer ceux-là aux autres, puisqu'ils donnent plus de plumes, pondent autant, sont plus faciles à engraisser, ont la chair plus fine et plus blanche. Ce qui est avantageux lorsqu'on veut les vendre.

CAPILLAIRE. Il y en à de deux espèces; le plus en usage est celui de Montpelier.

CAPRIER. Il y en a de deux espèces; l'épineux et l'autre sans épine. L'on cultive le câprier en Provence. Cet arbuste craint le froid. J'en ai cultivé un à cinq lieues de Paris, en ayant la précaution de l'empailler comme les figuiers, et le couvrant tous les soirs pendant le printemps, et même l'été lorsque les nuits étaient fraiches. J'avais soin de tenir la terre haute au pied, afin que l'eau n'y séjournât pas, et je ne le fumais jamais, dans la crainte d'entretenir l'humidité; seulement je renouvelais la terre; j'en faisais porter de bonne, ce qui lui donnait assez de nourriture. Avec ces précautions, j'ai récolté des câpres aussi bonnes qu'en Provence, ayant le

même goût; mais elles étaient moins grosses, ce qui leur donnait encore plus de valeur, celles de Provence étant triées pour les vendre.

Pour les confire, il faut cueillir les boutons avant qu'ils soient épanouis.

Le câprier vient de graine et de boutures. J'ai marcotté le pied que j'avais, et, lorsque j'ai quitté ma maison, il avait déjà cru de trois branches.

CAPUCINE. Plante originaire du Pérou, et très-commune dans les jardins. La tige déliée de la capucine est rempante et s'entortille aux corps environans. Sa fleur est belle par la vivacité de ses couleurs. Son fruit se confit dans le vinaigre, et supplée aux câpres dans les ragoûts. On les sert même en hors-d'œuvre. On en distingue de deux espèces, la première appelée *grand cresson d'Inde* ou *du Pérou*, et la seconde *petit cresson d'Inde*; quoiqu'elle n'aient de commun avec le cresson que l'odeur, le goût et les propriétés du cresson alenois.

CARDES. Il y en a de deux sortes, celles d'artichaud, et les cardes poirées. (*Voyez* ARTICHAUD ET BETTE.)

CARDONS. Plante potagère qui se multiplie de graines. On en cultive de deux espèces; celle de Tours et celle d'Espagne. Cette dernière est préférée, parce qu'elle vient plus haute et est plus charnue, moins filandreuse et d'un goût plus savoureux.

Les cardons se sèment au printemps. Pour les avoir plus beaux et pour qu'ils poussent plus vigoureusement, il faut remplir de terreau le trou dans lequel on les sème, un peu espacés les uns des autres; mettre deux ou trois graines, mais n'en laisser qu'un pied, afin qu'il soit plus vigoureux.

Cette plante demande beaucoup d'eau. Lorsqu'elle a atteint

toute sa grosseur, on la lie fortement, ensuite on l'empaille pour la faire blanchir. Lorsque les gelées blanches commencent à être un peu fortes, il faut arracher les cardons et les mettre dans les caves. Ils sont très-tendres au froid, étant spongieux. Ils gèlent facilement; alors ils n'ont plus aucune saveur, et pourrissent bientôt.

CAROTTE. Plante potagère et nourrissante. On en connaît de trois espèces, la janne, la blanche et la rouge. Cette dernière est la plus estimée et la plus sucrée; elle vient aussi plus grosse et plus longue que les autres, à l'exception cependant de la jaune de Flandre, que l'on conserve dans les caves pour les hivers longs et froids, en ayant la précaution de couper la tige pour éviter qu'elle ne monte; ce qui lui ferait perdre de sa qualité.

La carotte doit fixer l'attention d'un fermier. Elle est d'une grande ressource pour la cuisine, et sert d'aliment aux bestiaux. Elle augmente le lait des vaches, nourrit bien les bœufs, engraisse les moutons, et peut être employée utilement pour détruire le pernicieux usage des jachères. En les semant dès le mois d'avril, on peut les faucher à la fin de juillet, cela donne de la force au pied; les pampres qu'on leur enlève servent à *rafourer* les bestiaux, et au mois de septembre, on les arrache pour l'hiver. Cette récolte se fait avec une fourche, ce qui remue la terre, l'ameublit, la divise, la rend propre à être fumée, et à recevoir la semence du blé.

L'on fait des chapelets de carottes, que l'on a soin de sécher au four. Ils se gardent pour l'hiver et sont d'une grande ressource. Ces carottes séchées donnent autant de goût aux potages et aux autres mets que lorsqu'elles sont fraîches; mais elles ne sont pas bonnes à manger.

L'on sème la carotte en avril; on peut la semer en automne pour en avoir de bonne heure au printemps; mais

jamais elles n'ont la saveur de celles qui ont été semées en mars et avril.

CAROTTE SAUVAGE, ou FAUX CHERVI. Elle croît dans les prés, dans les lieux sablonneux; pousse plusieurs tiges. Sa racine est plus petite que celle de la carotte cultivée; elle nourrit, ainsi que l'autre, les moutons et les vaches.

CAROUBIER. Arbre de moyenne grandeur, originaire d'Egypte. On en voit beaucoup dans les départemens méridionaux de la France. On pourrait le cultiver dans les autres, en prenant pour sa conservation les mêmes soins que pour le figuier et le câprier. Son bois est très-dur et propre à divers ouvrages. Son fruit, en forme de gousse, est très-agréable. On assure qu'on peut en tirer une substance mielleuse qui peut confire des fruits.

En faisant fermenter le fruit, on en obtient une boisson très-bonne et nourrissante.

CASSIS. C'est une espèce de groseiller à fruit noir; il serait mieux nommé *groseillier noir*, que cassis, et même *poivrier*, ainsi que le font quelques personnes, les deux autres espèces de groseilles étant dénommées *groseilles rouges* et *blanches*. Les fleurs du cassis sont de la même structure que celles du groseiller; mais elles ont une odeur forte et vineuse qui déplaît. Ses feuilles infusées dans de la piquette lui donnent de la couleur, et même un petit goût qui n'est pas désagréable.

Le cassis a été célèbre pendant un certain temps, et on lui attribuait de grandes propriétés. En 1722, il parut un traité intitulé : *Propriétés admirables du Cassis*. Ces vertus si vantées n'ayant été suivies d'aucun succès, le cassis est resté dans l'oubli, et son fruit n'est plus employé que pour faire du ratafia et le vin du pauvre. Les marchands de vins s'en servent aussi pour donner de la force et de la couleur au vin.

CATAIRE, ou Herbe aux Chats. Cette plante est commune dans les environs de Paris, dans les jardins, sur les bords des grands chemins. L'instinct indique aux chats de se rouler dessus pour se guérir de la gale. Cette plante, infusée, guérit les animaux de la maladie qu'ils ont quelquefois à sept ou huit mois.

CAVALE, ou Jument. On appelle ainsi la femelle du cheval. (*Voyez* Cheval.)

CAYEUX. (*Voyez* à l'article Oignon.)

CÉLERI, ou Scéleri. C'est un mot italien que l'usage a rendu français. *Ache* est son nom véritable. Cette plante est annuelle. On la cultive dans les jardins pour faire des salades; on la mange crue et cuite, au jus et au beurre. Elle croît naturellement dans les marais.

Ceux qui cultivent avec attention, distinguent plusieurs espèces de céleri, entre autres, deux très-remarquables. La côte de l'une est pleine et charnue, l'autre est creuse.

On sème le céleri sur couche, on le repique ensuite en pleine terre. Il demande beaucoup d'arrosement. Lorsqu'il est grand, on le lie, on le butte, et les tiges, de vertes qu'elles étaient, deviennent blanches, parce qu'elles sont privées du contact de l'air. On fait avec les tiges une conserve très-bonne pour les maux de poitrine et les coliques venteuses. Ses feuilles servent à nourrir les lapins, et donnent à leur chair un fort bon goût.

Les botanistes pensent que le céleri n'est que l'ache des marais perfectionnée par la culture. Sa figure est la même, mais la saveur et l'odeur sont bien différentes; l'ache des marais ne peut se manger, étant âcre, amère et d'une odeur fétide; au lieu que le céleri est connu pour une plante bonne, saine et agréable.

CENTAURÉE (PETITE). Elle croît dans les terres sèches et sablonneuses, pousse une ou plusieurs tiges. Ses feuilles sortent de la racine, ou naissent sur les tiges; elles ressemblent beaucoup à celles du mille-pertuis, mais sont un peu plus grandes.

Ses feuilles et ses fleurs sont amères. Elles sont très-utiles contre les fièvres intermittentes. L'on prétend que l'extrait fait avec cette plante est un spécifique contre la morsure des chiens enragés. Elle fait partie des vulnéraires suisses.

CERCIFI, ou SALSIFI BLANC. (*Voyez* SALCIFI BLANC; et pour le CERCIFI NOIR, *Voyez* SCORÇONNÈRE.)

CERFEUIL. Plante potagère fort commune, et dont on fait beaucoup d'usage. Ses feuilles sont semblables à celles de la ciguë et du persil, mais plus petites. Sa racine est unique, blanche et fibrée; elle a une saveur aromatique, mais un peu âcre quoi qu'agréable.

On sème la graine de cerfeuil tous les mois, parce qu'il monte rapidement. On mange cette plante avec les herbages; on en met dans les salades; elle est bonne pour les maladies de peau. On en fait des décoctions pour faire une boisson mêlée avec du son aux chevaux qui sont échauffés, et qui pissent le sang. Ses racines se donnent aux vaches qui sont échauffées ou qui ont avorté, afin de les rafraîchir.

CERFEUIL MUSQUÉ. Il ressemble à la fougère. Ce qui lui a fait donner le nom de *fougère musquée*. On s'en sert beaucoup dans les cuisines.

CERISAIE. Nom donné à un lieu planté en cerisiers. (*Voyez* CE MOT.)

CERISIER. Il en existe beaucoup et d'un genre différent, tant par leur port que par leur couleur, la forme et la saveur de leurs fruits.

Je vais réunir les différentes espèces, pour que leurs différences se saisissent plus facilement.

Après la description du *cerisier* ordinaire à fruit doux, je décrirai le *bigarreautier*, le *bois de Sainte-Lucie* ou *padas*, le *griottier*, le *guignier*, le *mahaleb*, le *mérisier*, le *ragouminier*, ou *réga*, ou *minil de Canada*, les *cerisiers de Hollande*, *d'Angleterre*, *de Montmorency*.

Le cerisier commun est un arbre dont le tronc ne vient que d'une moyenne grosseur. Il ne sélève pas très-haut, et est garni de beaucoup de rameaux fragiles. C'est un des premiers arbres qui fleurissent; ses fleurs ont un éclat charmant par leur blancheur et leur nombre. A la fleur succède un fruit arrondi et rouge lorsqu'il mûrit; ce qui contraste agréablement avec sa verdure; la chair de ce fruit a beaucoup de saveur et est fort saine.

En faisant fermenter le jus de cerise avec les noyaux concassés, on obtient une boisson excellente, surtout quand on y ajoute du miel. Cette boisson se nomme *vin de cerises*. Le jus prend, au moyen du miel et en raison de la quantité qu'on en met, autant de force que le vin de raisin. Les cerises soit crues, soit préparées de diverses manières, font l'ornement des tables.

On tire à l'alambic une eau-de-vie des cerises fermentées très-violente. Celle qu'on nomme dans la Lorraine Allemande *keyserwaser*, est faite avec des *mérises*, qui sont encore une espèce de cerises.

Le bigarreautier est garni de feuilles plus grandes que celles du cerisier ordinaire. Ses fruits sont gros, et approchent en quelque sorte de la figure d'un cœur. La chair en est blanche et rouge, d'un très-bon goût, mais de difficile digestion. Il est très-sujet à être piqué des vers. Son bois est beaucoup plus dur que celui du cerisier.

Le cerisier appelé *bois de Sainte-Lucie* est une espèce de

cerisier sauvage, dont le fruit est noir, très-petit et n'est point mangeable. Son bois est recherché par les ébénistes, à cause de son odeur et de la facilité avec laquelle il se travaille. La beauté des fleurs de cet arbre, qui sont en forme de grappe, le rend propre à la décoration des bosquets. On devrait le cultiver davantage; il vient très-facilement et très-promptement dans tous les terrains.

Le griottier est un arbre qui diffère peu du cerisier; il s'élève moins haut, ses fleurs sont absolument semblables. Son fruit est gros, ferme, tirant sur le noir, et plus doux que les autres; sa queue est aussi plus courte. L'on attribue à Lucullus sa connaissance en Europe. C'est peut-être une erreur, car le griottier se trouve dans toutes les forêts de France.

Le guignier ne diffère du cerisier et des bigarreautiers qu'en ce que ses fruits sont plus mous, plus succulens, d'un rouge foncé. Les guignes ne chargent pas l'estomac comme les bigarreaux; mais elles sont moins saines que les cerises, et se corrompent très-facilement.

Le mahaleb est un cerisier des bois, dont le fruit est semblable à nos cerises, mais plus petit encore, et plus charnu. Son fruit contient une amande amère; ses feuilles ressemblent à celle du peuplier noir. L'amande de ces fruits étant séchée, s'emploie dans les savonettes.

Le mahaleb peut former des charmilles fort agréables par le mélange des fleurs et des feuilles. On peut le laisser monter de distance en distance dans les palissades, afin de profiter de son bois, qui est dur, compacte et de couleur grise tirant sur le rougeâtre; les ébénistes en font un grand nsage.

Le mérisier est le grand cerisier des bois. Il porte de petites cerises noires nommées *mérises*, qui ont un bon goût, mais qui teignent la bouche et les doigts. Les marchands de vins en expriment le jus et le mêlent avec leur

vin pour lui donner une couleur plus foncée, et un goût savoureux.

Le bois de mérisier est très-recherché par les tourneurs et surtout par les luttiers, qui prétendent qu'il est sonore.

Le ragouminier, ou néga, ou minil du Canada, est une espèce de cerisier raisin à feuilles de saule. Ses fleurs et son fruit paraissent presque en même-temps. On peut le mettre dans des plates-bandes pour attirer les oiseaux et garantir les autres cerisiers, le fruit du *ragouminier* leur plaisant davantage.

Le cerisier de Hollande donne un fruit fondant et savoureux, et qui mûrit après les autres.

Le cerisier d'Angleterre est à-peu-près de la même espèce que celui de Hollande.

Pour faire des confitures, des cerises sèches, des cerises à l'eau-de-vie, la cerise dite *de Montmorency* est celle que l'on doit préférer, sa chair étant plus ferme et plus juteuse.

L'on cultive, depuis quelque temps, une espèce de cerisier *blanc*, dont le fruit est doux et savoureux; il ne convient qu'aux curieux, son rapport n'étant pas considérable.

Les cerisiers se plaisent dans une terre légère et meuble; ils demandent plus de chaleur que d'humidité, exigent peu de culture.

Long-temps on a été dans la croyance qu'il ne fallait pas tailler les cerisiers, parce que, disait-on, *la serpette les faisait mourir.* C'est une erreur bien grande; j'ai chez moi une allée de cerisiers qui, plantée dans une bonne terre, poussaient avec une rapidité qui nuisait à leur production; je les fis *rabattre*, et l'année suivante ils poussèrent aussi vigoureusement et me donnèrent beaucoup plus de fruits.

CERNEAUX. Fruits verts du noyer. (*Voyez* NOYER.)

CHAMOIS, ou Chèvre des Alpes. Il est plus grand que la chèvre, et ressemble beaucoup au cerf pour la forme du corps. Sa peau est d'un grand usage dans le commerce.

Le chamois est un animal sauvage, alerte et timide, marchant en troupe. On en voit beaucoup sur les Alpes et dans les montagnes du Dauphiné. Ils vont à la pâture le matin et le soir, rarement dans la journée. Tandis qu'ils paissent, il y en a toujours un de la bande qui est en sentinelle; dès qu'il aperçoit ou entend quelque chose, il jette un cri pour avertir ses camarades de fuir; ce cri est si fort, que les rochers et les forêts en retentissent. Le sifflement du mâle est plus aigu que celui de la femelle.

La chasse des chamois est très-périlleuse, en ce qu'il faut les poursuivre sur les rochers, qu'ils parcourent avec la plus grande agilité. Il arrive assez souvent que des chasseurs de chamois tombent dans des précipices; et souvent encore, poursuivis par le chamois jusques dans des défilés qui n'ont que quatre ou cinq pouces de largeur, l'animal s'élance sur le chasseur, lui barre le passage, et le précipite du rocher en bas.

Pour parer à ce malheur, les chasseurs expérimentés se jettent ventre à terre, afin que le chamois puisse s'élancer sans les toucher.

Les chamois craignent la chaleur; jamais on ne les trouve l'été qu'à l'ombre des rochers ou dans les hautes forêts bien couvertes, et où ils peuvent être à l'abri du soleil.

Les femelles portent neuf mois et mettent bas en juin. Elles ne mènent point leurs petits sur les rochers, qu'ils ne soient en état de bien grimper. Lorsqu'on peut les prendre jeunes, il est facile de les apprivoiser comme les chevreuils.

On attribue au fiel de chamois la propriété de dissiper les taies des yeux.

La peau de chamois est souple et fort chaude; on en

fait des bas, des gants, des culottes. Cette peau a le grand avantage de pouvoir être savonnée sans rien perdre de sa qualité. Les peaux de chèvres, de boucs, de chevreaux et de moutons sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que celles des chamois.

CHAMPIGNON. Plante spongieuse. Ses caractères particuliers doivent attirer l'attention et piquer la curiosité. Les uns sont utiles dans les arts, tels que celui du chêne et du melèze, et les autres sont des poisons très-actifs, quoique agréables à manger. Les champignons sont dénués de branches, de tiges et de feuilles. Ils naissent et se nourrissent sur des troncs d'arbres, sur du bois pourri et sur toutes les matières réduites en fumier.

On ne voit guère de plante qui fournisse plus de variétés en grosseur et en étendue, même en hauteur et en différence de couleur.

L'on doit faire une division importante des champignons nuisibles et des champignons bons à manger. Souvent, par erreur, et faute de les connaître, ils causent des maux irréparables; et des expériences faites sur des champignons de la meilleure qualité, n'ont pas donné des résultats assez satifaisans pour rassurer sur leur usage; car ceux que l'on mange avec plaisir et sécurité à cause leur bon goût, deviennent dangereux, soit pour avoir été cueillis trop tard, ou selon les lieux où ils poussent et les sucs nourriciers qu'ils ont pompés, ou même encore par le voisinage de ceux qui peuvent être empoisonnés. Il est donc prudent de ne manger des champignons qu'avec beaucoup de modération, même de ceux qui réunissent toutes les qualités salubres, parce que leur nature spongieuse les rend très-difficiles à digérer.

[redacted]uvais champignons causent des vomissemens, des [redacted]s, une soif violente, un tremblement dans toutes

les parties du corps, la gangrène et la mort. Le tableau d'aussi funestes accidens est plus que suffisant pour dégoûter d'un mets qui n'est pas d'une extrême nécessité, et qui est si voisin d'un poison aussi actif.

Néron appelait les champignons *le ragoût des Dieux*, parce que Claude, son prédecesseur, avait été empoisonné par des champignons, et qu'il fut mis, après sa mort, au rang des dieux.

La sensualité l'emportant sur un danger aussi imminent, l'on a converti en art la manière d'élever des champignons. L'on fait l'été des couches de fumier de cheval, recouvertes en crottin; lorsque les fumiers commencent à blanchir, ils sont parsemés de petits filets blancs, tortillés autour des pailles dont le crottin est formé. Ces filets blancs ne sont que les germes développés des champignons; leur extrémité s'arrondit, grossit et devient, en se développant, un champignon.

Ce sont les champignons qui croissent sur couche, dont on fait usage dans les ragoûts. Les grands cuisiniers assurent qu'ils sont parvenus à connaître les bonnes espèces de champignons, et que ceux qu'on peut manger avec sécurité prennent leur accroissement en une seule nuit, doivent être d'une grosseur médiocre, charnus, bien nourris, blancs en dessus, rougeâtres en dessous.

Toutes ces remarques générales ne sont pas rassurantes, vu le grand nombre de variétés, bonnes, douteuses et pernicieuses. Cette connaisssance serait bien importante, car les accidens occasionnés par les champignons sont très-fréquens. On assure qu'il existe une espèce de champignons dont l'odeur seule produit une sorte d'épilepsie, et qu'une femme tomba dans un état qui dégénéra en folie, pour avoir mangé des champignons vénéneux.

Si, par peu de prévoyance ou par ignorance, [illegible]t

mangé des champignons empoisonnés, le plus sûr remède serait d'avoir recours aux vomitifs et au vinaigre.

Les champignons croissent sur le crottin des chevaux, des mulets et des ânes. La mousse fait germer le mousseron. Les morilles et les oreilles de Judas ne poussent qu'aux racines de certains arbres.

Le *mousseron*, la *morille*, l'*oronge*, la *chanterelle*, l'*agaric*, l'*amadou*, la *truffe*, et toutes les moisissures sont de la famille des champignons. Tous ont leurs fleurs, leurs graines comme les autres plantes; mais elles ne sont visibles qu'au microscope.

Ce qui doit rendre prudent ceux qui font usage de champignons dans les ragoûts, c'est qu'il n'est aucun moyen certain de connaître les moins malfaisans.

Le mousseron qui croît au printemps, dans les bois, sur la mousse, est agréable au goût, mais n'est pas plus salutaire.

La morille est moins dangereuse. On en distingue quatre espèces, par leur grosseur, leur figure et leur couleur. La morille se trouve dans les bois, au printemps; les bois de Vincennes, la forêt de Saint-Germain et la vallée de Montmorency en approvisionnent Paris.

La vesse de loup, avec laquelle les enfans jouent et se barbouillent, est extrêmement malfaisante. Il en croît beaucoup dans les environs de Paris. Lorsqu'elle est sèche et réduite en poudre, si l'on en jette dans le visage, et qu'elle atteigne les yeux, elle cause de grandes ophtalmies.

Pour le champignon de chêne et de melèze, *voyez* AGARIC.

CHANVRE. Plante annuelle des plus utiles, dont il y a deux espèces, provenant cependant de la même graine; l'une porte la fleur et l'autre la graine.

L'espèce qui porte les étamines ou la fleur, et qui est l'espèce fécondante, est appelée improprement, par les gens de la campagne, *chanvre femelle ;* ils nomment l'autre *chanvre mâle*, ce qui contrarie les opérations de la nature, qui veut que ce soit les femelles qui portent les fœtus ou les graines. En changeant cette fausse application des noms, on retrouve la vérité.

L'on sème le chanvre dans presque tous les pays. Les préparations qu'on donne à la terre, la bonté de la graine, le temps (si il est favorable) de la récolte et la manière dont on prépare cette plante, procurent des toiles plus ou moins belles. Cette culture devrait être plus générale en France, afin d'économiser les sommes considérables qu'on paye aux puissances du Nord pour la consommation des voiles et des cordages de la marine. Dès que le Gouvernement favorisera cette branche intéressante de commerce, les cultivateurs, travaillant à l'envi, en feront d'abondantes récoltes, qui suffiront bientôt aux besoins d'une partie de la navigation.

Duhamel, Dodart et Marcandier ont donné des Traités, suites de leurs expériences, sur la culture du chanvre.

Quoique le chanvre croisse à peu près partout, les terrains qui lui conviennent le mieux sont les terres grasses et humides ; il supporte plus le froid que la chaleur.

Il est essentiel, avant de semer le chanvre, de bien préparer la terre par des engrais et des labours. Il faut herser la terre avec attention, pour que la semence se répande également. Lorsqu'on a hersé la terre, et que la herse a mis en tas les mottes et les gazons, il faut y mettre le feu, et répandre la cendre en provenant. Ces cendres empêchent que les petits vers ne s'attachent à la graine et ne la rongent ; de plus, les gazons fournissent un sel propre à la végétation.

L'on sème le chanvre à la fin d'avril, ou plus tard si la saison est froide.

Le chanvre lève très-vite dans une terre humide; dans une terre sèche, il lève tard, à moins que l'art ne vienne à son secours.

Il est essentiel de le semer par planches, afin de pouvoir arracher les mauvaises herbes. On n'est obligé de faire ce travail qu'une fois, le chanvre étouffant toutes les herbes quand il prend de la force.

Lorsqu'on cultive le chanvre pour faire de la toile, il faut le semer le plus dru possible, afin que les brins soient plus fins; si on le sème pour en faire des cordages, il faut qu'il soit clair; les brins alors sont gros, et donnent une filasse qui a la force nécessaire pour les cordes.

Le chanvre mâle (que les paysans nomment femelle) se cueille aussitôt que la tige devient jaune et blanche à la racine; quelquefois, cependant, il prend cette couleur avant d'avoir répandu sa poussière fécondante; alors il faut le secouer légèrement, et, si cette poussière ne tombe qu'après plusieurs secousses, il est prudent d'attendre quelques jours, sans quoi le grain n'aurait pas la vertu productive. Il est indispensable d'arracher le chanvre mâle aussitôt qu'il a réuni les degrés de maturité que je viens d'indiquer. Si on le laissait plus long-temps sur pied, il s'affaisserait sur la femelle, et lui porterait un grand préjudice. On n'arrache le chanvre femelle qu'un mois après.

Lorsque le chanvre est arraché, il faut le faire rouir, et apporter à cette opération la plus grande exactitude, la bonté de la filasse étant la suite des soins qu'on aura pris.

Marcandier assure qu'il est plus avantageux de le rouir tandis qu'il est encore vert, ayant observé que, lorsqu'on l'a lié et mis contre les murs pour sécher, s'il

survient de la pluie, elle le tache et le noircit, et que, suivant sa méthode, il ne faut que trois jours pour le faire rouir, au lieu que si on le fait sécher auparavant, il faut au moins dix jours.

Le but de l'opération du *rouissage* est de distraire la substance gommeuse qui est attachée à la tige, afin qu'on puisse séparer les fils plus facilement.

Lorsque le chanvre a été assez long-temps dans l'eau pour que l'écorce puisse se détacher aisément, on le lave et on le fait sécher au soleil, si la saison le permet, ou dans des fours tièdes. La chaleur du soleil est préférable; aussi les cultivateurs qui raisonnent ont - ils soin de faire rouir leur chanvre promptement, afin que le soleil d'août puisse le sécher; et si la saison est pluvieuse, ils l'étendent dans les greniers, ayant soin de le faire retourner pour ne pas rougir la filasse dans les fours.

Marcandier est parvenu à donner au chanvre, et sans frais, toutes les qualités qu'on peut desirer, à épargner beaucoup de peines aux ouvriers et à ménager leur santé. Voici son procédé,

Quand le chanvre a reçu la première préparation d'être tillé ou broyé, qu'il est réduit en filasse, il le prend par petites poignées, les met dans des vases remplis d'eau et les y laisse plusieurs jours, ayant soin de les frotter et de les tordre dans l'eau, sans les mêler. Cette opération est une espèce de second rouissage. Le chanvre se décharge ainsi de sa gomme la plus grossière; on le tord, on le lave bien à la rivière, puis on le bat sur une planche, et on le lave de nouveau. Les parties du chanvre se séparent alors, se nettoient et paraissent aussi belles que si elles avaient passé par le *seran*; ensuite, on le tord et on le fait sécher sur des perches.

Le chanvre ainsi préparé égale le plus beau lin, et donne beaucoup moins d'*étoupes*.

La graine de chanvre donne une huile bonne à brûler, et qui est très-résolutive. Elle provoque les poules à pondre, au commencement du printemps ; mais il ne faut en donner qu'à celles qu'on veut engraisser pour manger l'été ; cette graine les rendrait stériles à la longue, en ce qu'elle les engraisserait trop promptement.

CHAPON. Jeune coq coupé, ou poulet mâle à qui l'on a ôté les testicules. (*Voyez* l'article Coq.)

CHARDON. Cette plante ne vient que trop abondamment pour le malheur du cultivateur. Il y a des années où, malgré les soins et les peines qu'on prend pour le détruire, il pullule d'une manière effrayante, surtout dans les avoines.

Lorsqu'on échardonne, il faut avoir le soin d'arracher la racine, qui pivote beaucoup. Si on ne fait que la couper avec l'outil nommé *échardonnoir*, et qu'on se contente d'enlever la tête, comme cela se fait communément, il est presque inutile d'échardonner ; car si le collet de la plante n'est pas entièrement coupé, elle repousse avec la même vigueur, nuit au grain qui l'entoure, et, comme elle s'élève beaucoup plus vite, elle finit par l'étouffer.

Une des choses qui contribueraient le plus à la destruction de cette plante parasite, serait de ne point conserver de jachères.

Pour peu qu'on ait examiné les terres incultes, on a dû les apercevoir couvertes de chardons.

Ce qui les multiplie encore davantage, c'est le peu de soin qu'ont les cultivateurs de les faire enlever des terres où ils font échardonner, et l'imprudence qu'ils ont de les faire jeter sur les pièces de terres non ensemencées.

Les racines des chardons, attirées par la fraîcheur de la terre,

et suivant l'inclination qu'elles ont de pivoter, reprennent vie et poussent des rameaux qui, lorsqu'ils ont fleuri, envoient au mondre vent, dans toutes les pièces voisines, des graines ou ennemis pour l'année qui suit.

Un cultivateur qui néglige tous ces soins perd un tiers de sa récolte. Il paye plus cher lors des moissons, vu la difficulté de soyer des grains qui sont entourés de plantes armées de piquants, et qui trop souvent causent des douleurs aiguës aux moissonneurs. Aussi voit-on de ces terres négligées être après la récolte garnies de chardons, auxquels sont attachés des grains qu'on n'a pu extraire sans danger.

Il n'y a pas d'autres moyens pour les empêcher de se reproduire que de les faire faucher et de les brûler sur la terre, aussitôt que les grains sont enlevés.

CHARDON-AUX-ANES. Il croit dans les vignes, est excellent pour les vaches et augmente leur lait. Il faut, vers le mois de mars, lorsque l'on nettoye les vigues, avoir soin de le ramasser et de le leur donner. C'est à tort qu'on le nomme *chardon-aux-ânes*, car ils préfèrent le commun, dont la racine est plus longue, plus suave pour eux et plus nourrissante.

CHARDON *dit* BÉNI. Il est quelquefois cultivé dans les jardins. Il ne vient que dans les bonnes terres, et n'est en usage qu'en médecine.

CHARDON-A-BONNETIER, ou à CARDER. Nommé aussi VERGE A BERGER. Il est cultivé et se trouve cependant comme les sauvages. Les têtes hérissées sont d'un grand usage aux bonnetiers, cardeurs-couverturiers, pour peigner et polir les draps. Il existe des ordonnances et des réglemens portant défense de sortir de l'Empire cette espèce de chardon.

CHARDON-COMMUN. C'est celui que les ânes préfèrent. Il vient dans tous les lieux incultes.

CHARDON-ÉTOILÉ. Il croît abondamment dans les environs de Paris. Il est recommandable en médecine.

CHARDON-MARIE, ou DE NOTRE-DAME : nommé ainsi parce qu'il fleurit vers le quinze d'août. On le cultive dans les jardins à cause de son port noble et de la beauté de ses feuilles ; qui sont d'un beau vert-pré tacheté de blanc. Lorsque ce chardon est encore jeune, ses feuilles n'ont point de piquants ; ce n'est que lorsque le milieu de la tige commence à s'élever, que les feuilles à piquants prennent la place de celles qui étaient tendres et succulentes. Les jeunes agneaux recherchent ces chardons avec avidité. Après m'en être convaincue, j'ai fait couvrir de leur graine un petit carré de terre, et lorsqu'ils ont été pourris, j'y ai fais pâturer de jeunes agneaux qui les ont mangé jusqu'au collet. Cela ne peut cependant faire un objet d'économie rurale, et n'est tout au plus qu'un essai comme beaucoup d'autres pour satisfaire la curiosité.

On pourrait cependant utiliser ce chardon, en en faisant des clôtures momentanées, les bestiaux ne le touchant pas lorsqu'il a pris sa croissance. à cause des piquants énormes dont il est hérissé.

CHARDON - ROLAND, ou CHARDON - A - CENT - TÊTES. Il vient abondamment sur le bord des chemins, dans les fossés et dans les lieux sablonneux. Sa racine est longue au moins d'un pied, et de la grosseur du doigt. Comme il est très-solide dans le milieu, il peut et doit être arraché par les pauvres. Lorsqu'il est séché, ils peuvent s'en servir pour faire du feu.

Ce chardon chauffe parfaitement les fours, donne une excellente cendre qui est utile pour les lessives, pour chauler les blés et détruire les pucerons de dessus les choux et les fèves-de-marais. Cette cendre au moins est utile,

tandis que celle provenant de la paille avec laquelle les paysans peu aisés chauffent leurs fours, n'est bonne à rien, ne contient aucun sel, et fait tort à celui qui la brûle, en le privant de litière pour ses bestiaux.

CHARÉE. Insecte aquatique, qui sert d'appât pour prendre des poissons. On en trouve en quantité dans les eaux courantes; les truites en sont avides.

CHARÉE. Résidu des cendres de la lessive. On l'emploie sur les terres.

CHARENÇON. Espèce de petit scarabée qui multiplie singulièrement. C'est l'ennemi le plus dangereux des blés, seigles, orges, etc., etc. Cet insecte est long à peu près d'une ligne et demie. Sa tête est armée d'une pointe longue, menue, qu'il introduit dans les grains et les réduit en son, si l'on n'a pas le soin de lui faire la guerre. (*Voyez* au mot Blé les moyens de détruire cet insecte malfaisant.)

CHARRIOT. Les voitures dont l'agriculture se sert pour transporter les moissons se nomment charrettes ou charriots. Si elles sont à quatre roues, les chevaux, les bœufs, les ânes ou les mulets en font le service, selon les différens pays.

CHARME. Arbre fort commun dans les forêts. Son écorce blanchâtre et assez unie, est communément chargée d'une mousse brune. Il résiste aux expositions les plus froides, et réussit dans tous les terrains. L'on en tire le plus grand parti pour former des palissades, des haies, des bosquets. On peut le transporter petit ou grand sans qu'il en souffre. Il peut être tondu l'été comme l'hiver, et la souplesse de ses rameaux favorise la forme qu'on exige de lui. Ses feuilles sont d'un beau vert. Elles tombent difficilement, même en hiver, quoique mortes.

Le charme se multiplie de semences; mais il vient beaucoup plus vite en couchant les branches. L'année d'après,

elles ont assez de chevelu pour être transplantées, surtout si l'on fait cette opération dans l'automne.

Cet arbre poussant lentement, il acquiert conséquemment une force et une dureté qui rend son bois précieux pour le chauffage. Les tourneurs l'emploient beaucoup. On en fait des essieux de petites voitures, et d'autres ouvrages de charronnage. Les menuisiers l'emploient peu, parce qu'il est difficile à travailler et sujet à être piqué des vers. Son bois produit d'excellent charbon, recherché pour les fourneaux de verrerie, son feu etant vif, brillant. Les bestiaux, et surtout les moutons, sont très-friands de ses feuilles.

Dans le Canada, il croît une espèce de charme qui a la dureté de l'orme, et dont on fait des poulies pour les vaisseaux. La propriété qu'a le charme de venir dans tous les terrains et dans tous les climats, devrait engager les agronomes à cultiver celui du Canada, qui est plus dur et plus noir que celui de nos forêts.

CHAT. Animal quadrupède et domestique, aussi utile dans une ferme que les chiens de garde, puisque, ainsi que je l'ai dit (1), il garantit les grains de la dent destructive des rats, souris et mulots, tandis que les chiens gardent les propriétés.

Les chats, lorsqu'ils sont petits, ont de la gentillesse; mais, sous leur mine douce et pateline, ils cachent un caractère faux et un naturel pervers, que l'âge augmente et que la fréquentation qu'il a avec les hommes ne fait que masquer.

Les chattes entrent ordinairement en chaleur à l'approche du printemps, et au commencement de l'automne. Leur portée est de quatre, cinq et six au plus. Elles cachent leurs petits, parce que les mâles sont sujets à les dévorer. Elles se jettent avec fureur sur les chiens et autres animaux qui

(1) *Voyez* mon Manuel de la Ménagère, article Chat.

approchent de leurs enfans. Lorsqu'on les inquiète, elles prennent leurs petits dans leur gueule et les transportent dans un autre lieu.

Les chats ont pris leur accroissemens à quinze on dix-huit mois, sont en état d'engendrer à un an, et le peuvent toute leur vie, qui n'excède pas onze ou donze ans; sauf les exceptions, qui sont fort rares.

Le chat, sans être dressé, devient nn excellent chasseur; son grand art dans la chasse consiste dans la patience et dans l'adresse; il reste immobile des heures entières à épier le gibier, et manque rarement son coup.

Le chat est parfaitement égoïste; ce n'est point à son maître qu'il s'attache, mais au lieu où il est. Sitôt qu'il cesse de s'y plaire, il le quitte et va chercher un autre gîte.

Malgré ses défauts, c'est pourtant un animal à considérer par la haine qu'il porte aux dévastateurs des grains.

Le chat aime la chair et le poisson, mais peu les légumes. Il a l'ouïe tres-fine, et, si un bruit inopiné l'effraie au point de le mettre en fureur, il devient fort dangereux. On en a vu étrangler des enfans.

Le chat ne marche pas facilement, mais il grimpe avec adresse, courtsur les toits, tombe de très-haut, et, dans l'instant de sa chûte, il recourbe son corps et fait un mouvement mécanique comme ponr se retenir, d'où il résulte une espèce de demi-tour qni fait qu'il se trouve sur ses pattes et se blesse rarement. Les puces quelquefois font mourir les jeunes chats.

Les pelletiers préparent lenrs peaux pour faire des fourrures. Ses poils sont moins bons pour les chapeliers que ceux du lièvre et du lapin. Avec ses boyaux, on fait des cordes pour les rouets à filer les chanvres, lin, laine, etc., etc.

Il existe une autre espèce de chats, nommés chats *angora*, que l'on peigne fréquemment. Avec leur poil, on tricotte des gants, des bas, des couvertures, etc., etc.

CHATAIGNIER. Arbre des pays montagneux, mais chauds et tempérés. Il produit un fruit qui est une nourriture saine pour les hommes et les animaux; il se mange bouilli, rôti, à l'eau et au lait. Pour le rendre plus agréable, on ôte la première peau, puis on le jette dans l'eau chaude, afin d'enlever la seconde facilement. On le fait cuire ensuite avec peu d'eau, dans un vase bien couvert.

Lorsque ce fruit est séché au four, on peut le conserver plusieurs années. Réduit en poudre, il fait de la bouillie, des gâteaux, des galettes, et tient lieu de pain. L'on en fait aussi des boissons fermentées.

Sa première peau peut, en quelque façon, remplacer la noix de gale pour les teintures. Son bois est d'un bon usage, mais extrêmement long à s'enflammer; rend peu de chaleur; son charbon s'éteint promptement. Sa cendre contient beaucoup de sel, mais n'est point propre pour les lessives, parce qu'elle laisse une teinte rougeâtre qui ne s'efface point par le savon. Elle est très-utile pour le chaulage des blés et pour jeter sur les prairies.

Les feuilles longues et dentelées du châtaignier ne sont presque jamais attaquées des insectes. Cet arbre ne diffère du maronnier, tel que celui qui produit les marrons de Lyon ou du Luc, qu'en ce que, n'étant pas cultivé, son fruit est plus petit. On le multiplie en couchant les branches; mais si l'on veut avoir de gros et beaux fruits, il faut le greffer, soit en fente, soit en écusson; alors il prend le nom de *maronnier*.

CHÊNE. C'est le plus grand et le plus beau des arbres des forêts. Cet arbre, du temps des Druides, était révéré, et les Dieux rendaient des oracles du haut de sa cime. Les anciens l'avaient consacré à Jupiter.

Aujourd'hui il n'est plus déifié; mais il n'en a pas moins

des qualités essentielles, et qui enrichissent ceux qui sont assez heureux pour en posséder une grande quantité.

Le chêne est commun dans les climats tempérés, et ne se plait point dans les autres. Il se fait remarquer dans une forêt par sa hauteur, lorsqu'il est parvenu à sa crue.

Il surpasse tous les autres arbres, et répand ses rameaux avec majesté.

Il porte des fleurs mâles et femelles; à ses fleurs succèdent des fruits nommés *glands*. Ce fruit renferme une amande dont les bestiaux sont bien friands. Il augmente le lait des vaches, engraisse les bœufs, cochons, dindons et canards. Il n'est pas toujours abondant, parce que sa fleur est aussi délicate que celle de la vigne, et l'on a souvent remarqué que lorsque la vigne est gelée, la *glandée* est peu de chose.

Le gland se ramasse à l'automne; ceux qui tombent les premiers ne sont bons qu'a brûler, parce qu'ils sont remplis d'un petit ver qui ronge l'amande.

La farine du gland est âcre. Malgré celà, en 1709, de pauvres gens en firent du pain, et, quoique d'un mauvais goût, il y en eut une grande consommation dans beaucoup de provinces de France.

Il paraîtrait que le gland du chêne n'a pas dans tous les climats l'âcreté de celui de nos forêts, car en Espagne on vend dans les marchés des glands d'une saveur douce et agréable, qui se cuisent comme ici les châtaignes.

Le chêne est utile dans toutes ses parties. On fait usage de son écorce réduite en poudre sous le nom de *tan brut*, pour préparer les cuirs; l'écorce qui a passé les cuirs se nomme *tan préparé;* il est très-bon pour faire des couches d'hiver, et conserve assez long-temps sa chaleur.

Le bois de chêne réunit beaucoup de qualités, et procure beaucoup d'avantages. C'est le plus recherché pour un grand nombre d'ouvrages; on l'emploie pour la construction

des moulins, des pressoirs, pour la menuiserie, le charronnage, les treillages, les échalas, et pour tous les ouvrages où il est essentiel d'employer un bois dur, qui ait de la force et un assez gros volume.

Lorsque ce bois est bien sec, si on le coupe dans une saison favorable, il dure des siècles.

La longueur de sa vie et la dureté de son bois sont proportionnées au temps de son accroissement, qui tient au sol sur lequel il pousse. Si c'est un terrain gras, il vient plus rapidement; néanmoins, il vient partout. Dans les terrains qui sont bas et humides, son bois est plus tendre, plus cassant et moins propre à la charpente. Celui qui croît sur les montagnes est plein de force et propre à tout ce à quoi on veut l'employer.

Le chêne est la patrie d'une grande quantité d'insectes, qui y trouvent leurs nourriture. Il alimente aussi des plantes parasites, telles que la mousse et les agarics.

Lorsqu'on est forcé d'employer le bois du chêne quand il est encore vert, il faut le tremper dans l'eau; il acquiert alors la qualité d'excellent bois, et est moins sujet à être piqué des vers.

CHÊNE-VERD. Il croît naturellement en Languedoc et en Provence, et vient cependant très-bien dans les départemens moins chauds. Il ressemble parfaitement au chêne des forêts, à l'exception que ses feuilles ne tombent point l'hiver. Il vient assez gros, son bois est fort dur, et s'emploie à faire des essieux, des poulies pour les vaisseaux.

Duhamel, dont le nom est cher à tous les agriculteurs, ayant pris la peine d'examiner le parti qu'on peut tirer de cet arbre, conseille d'en semer des bois entiers. Peut être s'y refuserait-on à cause de la lenteur de son accroissement; mais il a cela de commun avec tous les bois durs.

Son gland, parfaitement semblable à celui du grand chêne, est plus doux et plus savoureux.

CHENEVI. C'est la graine du chanvre ; l'on appelle *chenevotte* la tige séparée de la filasse. (*Voyez* Chanvre.)

CHEVÊCHE. (*Voyez* Chouette.)

CHENILLE. Elle est un insecte malfaisant pour les plantes et pour les arbres ; mais ne l'est nullement pour les personnes, ainsi qu'on l'a pensé long-temps. C'est un faux préjugé qu'il est utile de réformer. Des femmes ayant des frayeurs à se trouver mal lorsqu'elles aperçoivent une chenille, communiquent leur peur aux enfans qui les entourent, et voilà comme se perpétuent les erreurs. Il est vrai que quelques chenilles velues, lorsqu'elles sont prêtes à se métamorphoser en papillons, occasionnent sur la peau des démangeaisons ; mais elles ne sont suivies d'aucun danger.

Lorsqu'on veut examiner ces chenilles, il faut seulement les toucher avec précaution. Celle qui est plus sujette à causer les démangeaisons, est la chenille nommée *processionnaire*. Son nid est même beaucoup plus susceptible d'occasionner ce léger désagrément.

La chaleur du printemps, qui ranime tout ce qui a vie, fait éclore les œufs que chaque insecte avait déposés dans le lieu le plus propre à leur conservation. « C'est ainsi que le monde des insectes se rajeunit. »

Les œufs des chenilles éclosent les premiers. Il est de la plus grande importance de détruire dans leurs berceaux ces ennemis destructeurs. Il est par conséquent nécessaire d'indiquer les endroits où l'on trouve ces œufs réunis.

Il existe des ordonnances, des lois même, qui comman-

dent d'écheniller. Mais l'insouciance des propriétaires, le peu d'attention de ceux qui sont préposés à cet important ouvrage, rendent à peu près nulles les sages précautions des législateurs. C'est ordinairement à la fin d'avril, qu'avec de grands crochets on abat toutes les branches qui sont enveloppées du tissu qu'ont fabriqué les chenilles lors de leurs transformations, et où l'on présume qu'elles ont déposé leurs œufs. Cette opération est, comme je viens de le dire, nulle, et ne remplit pas le but de la loi. Premièrement, parce qu'à l'époque où l'on échenille, il n'y a plus, ou très-peu d'œufs dans les cocons, qu'ils sont éclos, et que les chenilles se sont partagées leur domaine. Il faut toujours couper le mal dans sa racine; ce sont donc les œufs qu'il faut détruire, et, pour y parvenir, il faut chercher les endroits où ils sont déposés, et les en arracher l'hiver ou avant que la chaleur du printemps les ait fait éclore. Tant que l'on ne prendra pas ce soin, le cultivateur intelligent et soigneux, voisin d'un ignorant et paresseux, aura ses fruits et ses potagers rongés par les chenilles, un coup de vent les chassant quelquefois beaucoup plus loin qu'on ne pense.

Les chenilles, lorsqu'elles vont se transformer en espèces de fèves, pour ensuite devenir papillon, emploent différens moyens; les unes filent des coques; d'autres se cachent sous terre dans des cellules bien maçonnées; d'autres encore se suspendent par leurs extrémités supérieures; d'autres, enfin, se lient par une ceinture qui leur embrasse le corps, et toutes montrent un génie particulier dans la construction de leur coque.

Les chenilles qui vivent en société sur les haies, sont celles qu'il est plus nécessaire de détruire que les autres. Elles paraissent des premières; au bout de quelques temps, elles se dispersent et vont s'emparer des jeunes boutons à fruits.

C'est donc dans le mois de février au plus tard, qu'il faut en faire la recherche ; leur coques sont attachées contre les branches.

Un très-grand nombre d'autres chenilles s'introduisent dans la terre, et s'y forment une retraite, en la foulant et l'humectant. Les chenilles se mettent ordinairement assez avant sous terre pour n'être point incommodées de la gelée.

Tous ces insectes prouvent combien la nature a donné d'instinct, même aux plus petits, pour combiner les saisons et pourvoir à leur conservation. Tout est diversifié, tout est mesuré relativement à leurs besoins et à leur durée. Ce sont ces variations et ces soins qu'il faut étudier pour les détruire. C'est dans les potagers plus particulièrement, que les chenilles font leur coques en terre. C'est donc en labourant qu'il faut faire attention à la coque, et ne pas se contenter de la crever avec le tranchant de la bêche; les œufs échapperaient, et l'ennemi ne serait pas détruit.

La chenille qui vit sur le chêne est une des plus industrieuses; elle paraît dès la fin d'avril ; sa coque est faite en forme de bateau. Sa couleur est verte.

La *chenille mousse*, ainsi nommée parce qu'elle fait sa coque sur les mousses du gazon, doit être recherchée avant que les herbes grandissent.

Les chenilles *épineuses*, c'est-à-dire, celles qui vivent sur les orties, ne se filent point de coques avant de passer à l'état de crisalides. Mais elle se suspendent par les pieds, et appliquent sur la surface de quelques branches un certain nombre de fils de soie. C'est au milieu que cette chenille fixe ses deux pattes de derrière, et c'est là qu'il faut l'aller chercher.

Les chenilles *arpenteuses* sont ainsi nommées parce qu'elles marchent à terre, et relèvent leurs corps en forme d'arc, amenant les jambes de derrière, à la place de celles de devant, en sorte qu'elles ont l'air d'arpenter le terrain.

C'est au printemps que l'on voit cette espèce. La classe en est nombrense. Dès le mois de mai elles disparaissent. Les unes font leurs coques dans la terre, d'autres sur des feuilles; elles ont toutes une singularité remarquable, c'est qu'elles ne font pas un seul pas sans laisser un fil après elles; ce fil leur sert à se garantir des oiseaux, à grimper sur les branches. Ces espèces de chenilles, qui n'occasionnent aucun bouton, causent, en tombant, beaucoup de frayeur; elles ne sont cependant mal-faisantes pour les hommes que lorsqu'on les écrase sur la peau.

Les arpenteuses attaquent plus particulièrement les arbres des forêts que les autres; néanmoins, en 1735, elles occasionnèrent un dégât si considérable dans toutes les campagnes environnant Paris, et presque partout le royaume, que l'on rendit des ordonnances pour rechercher cette espèce de chenille, et la détruire.

Dans la ci-devant Alsace, des champs entiers de tabacs furent dévorés en vingt-quatre heures, et, en une nuit, il ne resta aux légumes des environs de Paris que les tiges; les avoines furent peu endommagées, et les blés respectés.

La chenille qui dévore les choux est intéressante à connaître, afin de la détruire, cet insecte frustrant le cultivateur d'un légume d'une grande ressource pour sa nourriture et celle de ses domestiques et de ses bestiaux.

Celle-ci est d'un jaune pâle, piquée de quelques points noirs. Elle se change en un papillon de couleur citron clair piqué de noir; on le trouve en grande quantité dans les jardins depuis le mois de mai jusqu'à la fin d'octobre. Il voltige de feuilles en feuilles pour se nourrir et rechercher son espèce afin de s'accoupler et multiplier. Les femelles prennent souvent du repos sur les feuilles, où elles déposent un ou deux œufs, retournent de nouveau sur les fleurs, et recommencent à déposer leurs œufs.

Qu'on suive ce papillon, on verra un petit œuf long, jaune et placé debout sur la feuille du chou. Il y a des années où les choux en sont couverts. c'est là que les œufs éclosent. Les chenilles qui en naissent se cachent pendant le jour dans le centre du chou, et ne viennent le ronger que la nuit. C'est le temps qu'il faut saisir pour les surprendre; à la lueur d'une lanterne, on les ramasse facilement, et l'on empêche les choux d'être dévorés.

L'on a donné le nom de *chenille commune* à une espèce qui ne l'est malheureusement que trop. Presque toutes les années elle dépouille les arbres de leurs ornemens, ronge les bourgeons à fruits, ainsi que les fruits naissans. Cet ennemi destructeur est d'autant plus à craindre qu'il multiplie singulièrement; chaque année, on voit jusqu'à trois générations. Il n'y a presque pas un seul mois où l'on ne puisse voir de ces chenilles; une seule changée en papillon, pond jusqu'à trois ou quatre cents œufs, qui, au bout de deux mois, produisent autant de chenilles, qui multiplient dans la même progression. D'après ce calcul vrai, une seule chenille peut être mère d'un million.

On sent combien il est important de connaître leurs différentes formes et leurs diverses retraites, afin de les anéantir.

La chenille commune est de moyenne grandeur, d'un roux-brun. Celles écloses à la fin de l'été filent de concert une toile qui leur sert de tente pour se mettre à couvert, et d'où elles sortent pour aller dévaster les feuilles et les fruits. Elles forment des cellules dont chacune a sa porte qui conduit dehors. Une cellule contient cinq ou six chenilles. C'est ainsi que chaque famille passe l'hiver à l'abri des frimas.

Dès le mois d'avril, elles dévorent les bourgeons, et les efforts sont impuissans pour les détruire. L'on n'a d'espoir que dans les pluies froides, qui quelquefois viennent au secours du cultivateur, et les font périr en une matinée, ainsi qu'on

l'a vu en 1732. L'année précédente avait été si favorable à leur multiplication, que, dès le mois de septembre, les arbres fruitiers, les haies étaient dépouillés, et les forêts desséchées. Elles avaient résisté à l'hiver, et, dès le mois de mai, elles avaient dépouillé les arbres de presque toutes leurs feuilles. L'alarme devint générale, et les magistrats renouvelèrent les ordonnances pour obliger les habitans des campagnes de porter secours aux arbres fruitiers, en anéantissant leurs ennemis, lorsqu'une pluie bienfaisante délivra de ce fléau.

Ce qui échappa au naufrage n'a que trop renouvelé l'espèce, et doit rendre attentif à prévenir de pareils malheurs.

C'est avant que ces chenilles soient transformées en papillon, qu'il faut leur faire la guerre. Le temps de leur métamorphose arrive aux mois de mai et juin; alors elles se séparent, vont chacune de leur côté, se filent sur les feuilles une coque brune, si bien polie que la superficie ne laisse voir que l'apparence d'une étoffe de soie, sur laquelle la pluie glisse et ne fait aucune impression.

L'on doit, aussitôt qu'on aperçoit ces cocons, les détruire avec diligence, ainsi que les nids. Si l'on attend le moment où l'on doit écheniller, elles ont déjà fait beaucoup de mal aux jeunes bourgeons, et sur les boutons à fruits qui marquent pour l'année suivante.

Bazin a trouvé l'étoffe des nids de ces chenilles fournie de soie d'une grande force. Il assure qu'elle serait propre à être cardée, si on voulait essayer d'en faire usage.

Guitard a prouvé à l'académie des sciences, après plusieurs expériences, qu'avec ces coques on fabriquait un papier qui avait toute la force et la beauté qu'on pouvait désirer; qu'il ne lui manquait qu'un peu de blancheur, qu'il espérait lui donner par d'autres préparations.

Ces avantages ne compensant pas le tort que cette espèce de chenille cause aux arbres fruitiers et forestiers, le devoir

et l'intérêt général commandent qu'on ne néglige aucun moyen pour s'en débarrasser.

Il est une autre chenille non moins pernicieuse, nommée par les jardiners *chenille livrée*. Elle se reconnaît à un petit filet blanc qui règne sur le milieu de son dos, accompagné de chaque côté d'une bande bleue bordée de part et d'autre d'un cordonnet rougeâtre.

Cette espèce de chenille aussi n'est souvent que trop commune. Elle est, comme la précédente, avide de feuilles de toutes les espèces d'arbres fruitiers. Il est également important de connaître la manière dont elle dépose ses œufs, afin de les faire périr.

Les personnes qui observent avec attention, ont pu remarquer autour des jeunes branches des arbres fruitiers une espèce d'anneau de la longueur de cinq à six lignes. Cet anneau est formé de dix-sept ou dix-huit rangs d'œufs très-serrés. Il en contient souvent jusqu'à trois cents; voilà le nid qu'il faut écraser. Ces œufs sont unis tellement par une espèce de mastic qui sort du corps du papillon femelle, qu'il ne reste pas le moindre vide entre eux. Ces anneaux, quoique solides, ne sont point adhérens à la branche; on peut les faire tourner comme une bague.

C'est de ces œufs pondus en automne, et qui résistent aux froids les plus rigoureux, que naît une société nombreuse de chenilles qui, dans leur enfance, vivent amicalement, filent de concert autour d'elles les toiles qui leur servent de tente, et dans lesquelles elles enferment feuilles et bourgeons. Parvenues à leur grandeur, elles se dispersent et construisent leur coque. Cela arrive assez ordinairement au mois de juin.

La *chenille à oreilles* est une espèce de chenille de moyenne grandeur. Deux tubercules éminentes, placées aux deux côtés de la tête, surmontées d'une touffe de poil, lui ont fait donner

le surnom de *chenille à oreilles*. Cette espèce est une des plus meurtrières; et, lorsque la saison est favorable à sa métamorphose, l'on s'en aperçoit aux dommages qu'éprouvent les pommiers, qu'elles dévorent de préférence. Heureusement sa durée n'est pas longue; elle commence à paraître en avril, et fait sa coque dès le mois de juin; à la fin de ce mois, les papillons sortent. Le mâle est plus petit et d'une couleur tirant sur l'agate. La femelle est d'un blanc sale, et, quoique pourvue d'aîles, elle ne vole point. Sa lourdeur provient du poids de ses œufs, qu'elle dépose de la même manière que la *chenille commune*.

Vers le mois d'août l'on peut remarquer, sur les grosses branches des arbres, des plaques larges de plus d'un pouce. Ce sont là les nids des œufs. Il faut les détruire, si l'on ne veut, dès le printemps, voir sortir innombrablement de chenilles, qui se disperseront et iront ronger les arbres de toute espèce, quand elles auront dévoré les pommiers.

Une autre chenille non moins pernicieuse, est celle nommée *chenille des grains*. Son papillon s'accouple la nuit et dans l'obscurité. La femelle fournit jusqu'à quatre-vingt-dix œufs extraordinairement petits. Aussitôt que cette chenille est éclose, elle perce le grain et s'y enferme, y fait sa coque, et passe à l'état de crysalide. Le papillon en état de prendre son essor, va travailler à la propagation de l'espèce. Une génération s'accomplit en trente jours. Au printemps, il s'échappe par la première ouverture, vole dans les champs, dépose ses œufs sur les épis encore verds, et le cultivateur rentre son ennemi dans sa grange. J'ai indiqué dans la *Bibliothèque physico-économique* le moyen de les faire périr sans nuire à la germination des grains. Comme le procédé consiste à mettre les grains dans le four, on peut attaquer le germe si la chaleur du four n'est pas ménagée par ceux que l'on commet à cette opération.

Je me suis appliquée à faire connaître les espèces de chenilles qui peuvent être nuisibles aux plantes et aux arbres, et me suis abstenue de parler de celles qui intéressent seulement la curiosité des naturalistes. Je crois avoir sufisamment démontré aux propriétaires et fermiers combien il est important qu'ils détruisent cet ennemi de leurs propriétés.

CHENILLE. Plante. Espèce de fourniture qu'on met dans les salades. Le fruit de cette plante roulé sur lui-même, imite parfaitement une petite chenille verte, qui n'est point malfaisante. C'est une plaisanterie qu'on se permet pour jouir un moment de la frayeur de ceux qui redoutent cet insecte.

CHERVI. Plante potagère. Ses racines se mangent frites, cuites dans le bouillon ou dans le lait, et sont d'usage dans les meilleures tables. Pline, en rendant compte de cette plante, ajoute que Tibère l'aimait au point d'en exiger un tribut annuel des Allemands.

Margraff a retiré un beau sucre blanc des racines de chervi. Il était de très-peu inférieur à celui des cannes à sucre. (1)

CHEVAL. « C'est, dit Buffon, la plus noble conquête que l'homme ait jamais faite. Ce fier et fougueux animal partage avec lui les fatigues de la guerre et la gloire des combats. Aussi intrépide que son maître, le cheval voit le péril et l'affronte. Il se fait au bruit des armes, il l'aime, il le cherche et s'anime de la même ardeur; il partage aussi ses plaisirs à la chasse, aux tournois et à la course. Il brille, il étincelle, mais, docile autant que courageux, il ne se laisse point emporter à son feu, et sait réprimer ses mouvemens; non seulement il fléchit sous la main de celui qui le guide, mais

(1) Histoire de l'Académie de Berlin.

il semble consulter ses désirs, en obéissant toujours aux impressions qu'il en reçoit. Il se précipite, se modère ou s'arrête, et n'agit que pour y satisfaire. C'est, en un mot, une créature qui renonce à son être, pour n'exister que par la volonté d'un autre, qui sait même la prévenir; qui, par la promptitude et la précision de ses mouvemens, l'exprime et l'exécute; qui sent autant qu'on le désire et ne rend qu'autant qu'on le veut; il se livre sans réserve, ne se refuse à rien, sert de toutes ses forces, s'excède et meurt même pour mieux obéir. En un mot, la nature lui a donné une disposition d'amour et de crainte pour l'homme, avec un certain sentiment des services qu'il peut lui rendre, qui fait qu'il connaît moins son esclavage que le besoin de protection. »

Lorsqu'on achète un cheval, il faut faire attention à l'âge, à la vue, à la force. Le cheval de selle doit avoir les épaules plates et mobiles. Le cheval de train doit les avoir grosses, rondes et charnues.

Un défaut essentiel pour un cheval de selle, c'est d'avoir le poitrail trop avancé et les jambes de devant retirées en arrière, ce qui le fait broncher et quelquefois tomber. Si ses jambes de devant sont trop longues, il n'est pas assuré sur ses pieds. Cela est moins dangereux dans la jument, qui est naturellement plus basse du devant que le cheval.

Il est quelquefois très-difficile de connaître les défauts que les chevaux ont dans les yeux. Un examen sérieux est utile, si l'on ne veut pas être exposé à acheter un cheval qui bientôt deviendrait d'un service désagréable par le défaut de la vue.

Une prunelle petite, longue et étroite, couronnée d'un cercle blanc, désigne un mauvais œil; lorsqu'il est d'un bleu verdâtre, la vue est certainement trouble, et le cheval ne tarde pas à la perdre entièrement. Pour qu'un œil soit sain, il faut voir à travers la cornée deux ou trois taches

noirâtres au-dessous de la prunelle; et, pour qu'on aperçoive ces taches, il faut que la cornée soit claire et transparente.

Il n'est pas aussi aisé de tromper sur l'âge des chevaux que sur leurs qualités. Ceux qui, à la première inspection, jugeraient aux *salières* creuses qui sont au-dessus des yeux du cheval qu'il n'est pas jeune, se tromperaient. De jeunes chevaux engendrés de vieux étalons ont quelquefois ce défaut, qui n'est qu'un manque de beauté. L'âge du cheval est écrit dans sa bouche. Il a quarante dents, dont vingt-quatre machelières, quatre canines et douze incisives. Quinze jours après sa naissance, les dents commencent à lui pousser; elles tombent ensuite à différens temps, et sont remplacées par d'autres.

A quatre ans et demi, les dernières dents de lait tombent et sont remplacées par celles qui marquent l'âge du cheval. Elles sont au nombre de quatre, extrêmement aisées à reconnaître en haut et en bas de la bouche; elles se trouvent les troisièmes, à compter depuis le milieu de l'extrémité de la mâchoire. On les nomme communément les *dents des coins*, parce qu'elles sont aux quatre coins qui bornent les dents incisives.

Les dents sont creuses et ont une marque noire. A quatre ans et demi elles dépassent à peine la gencive et le creux est très-sensible. A six ans et demi, il commence à se remplir; la marque noire se rétrécit aussi et diminue toujours jusqu'à sept ans et demi ou huit ans au plus; à huit ans, le creux est rempli et la marque noire tout à fait effacée. C'est alors que les maquignons peuvent tromper et assurer que le cheval vient de cesser de marquer; ce qu'il leur est facile de persuader si il a l'œil ardent, l'air vif, les oreilles droites, et est du reste en bon état. Il est pourtant encore facile de savoir l'âge du cheval, lorsque ses dents ne donnent plus de certitude. Il faut examiner avec soin les quatre dents canines, qui,

jusqu'à l'âge de six ans, sont fort pointues. A dix, celles de la mâchoire supérieure sont émoussées ; la gencive se retirant avec l'âge, elles s'allongent chaque année.

A treize ou quatorze ans, il n'y a plus d'indices de l'âge.

Le cheval vit vingt-cinq ou trente ans, proportionnément à son accroissement, qui se fait en quatre années.

Les jumens portent ordinairement onze mois et quelques jours ; elles accouchent debout, différant en cela des autres quadrupèdes, qui se couchent. Il y en a quelquefois qui souffrent beaucoup, il faut les aider dans cette opération.

Il ne faut laisser têter le poulain que six à sept mois au plus.

Avant de le séparer de sa mère, on doit l'habituer à manger du son avec un peu de sel, et du foin bien tendre, ensuite le tenir dans l'écurie jusqu'à ce qu'il ne paroisse plus inquiet, puis le mener au pâturage.

Dans les endroits où l'on fait des élèves de chevaux, l'on peut examiner les qualités sociales de ce précieux animal, et voir combien son caractère est doux et bon. Il s'attache à son maître, est sensible aux bons traitemens, conserve aussi le souvenir des mauvais. Il aime ceux de son espèce avec lesquels il est accoutumé de travailler. Il prend pour eux beaucoup d'amitié, hennit lorsqu'il les quitte et lorsqu'il s'en rapproche.

On raconte un trait de chevaux de cavalerie, qui est admirable.

Parmi eux, il y en avait un si vieux, qu'il ne pouvait plus broyer ni la paille ni l'avoine ; les deux chevaux qui étaient habituellement à côté de lui, broyaient, avec leurs dents, la paille et l'avoine, et la jetaient ensuite devant leur vieux camarade, qui ne subsistait que par leurs soins.

Les chevaux, ainsi que tous les animaux à poil, muent au printemps, quelquefois à l'automne ; alors ils sont faibles

et demandent quelques ménagemens. Il faut surtout augmenter leur nourriture, pour leur donner la force de supporter cette opération de la nature.

Le cheval ne reste couché et ne dort guère plus de trois heures sur vingt-quatre; il en est qui dorment debout. Lorsque le cheval est animé par l'approche d'une jument, il hennit différemment que lorsqu'il exprime la faim. Il montre les dents et semble rire; à la vérité, il les montre aussi lorsqu'il est en colère et qu'il veut mordre; mais, lorsque ce mouvement est occasionné par la joie, il lèche son maître, ce qui prouve en lui une grande satisfaction.

Le cheval plongeant son nez dans l'eau en buvant, il faut éviter de le faire boire lorsqu'il a chaud; cela lui donnerait des coliques, et indépendamment de cela, il pourrait aussi (s'il est jeune) prendre le germe de la *Morve*, qui est une maladie toujours mortelle, et qui se communique.

Les chevaux bretons et normands sont les meilleurs pour les charrois et le labourage. L'on en élève dans le Cotentin, qui sont excellens pour le carrosse.

Les chevaux, ainsi que tous les animaux domestiques, sont sujets à des maladies épidémiques, qui souvent sont occasionnées par leur nourriture, et quelquefois aussi par la température des saisons.

« Dans l'automne de l'année 1763, les chevaux furent, presque par toute la France, attaqués d'une espèce de toux, qui, lorsqu'on n'y remédiait pas de bonne heure, dégénérait en dégoût et était quelquefois suivie de la mort. Un remède des plus simples arrêtait les progrès du mal; l'on frottait la bouche du cheval malade avec du miel, ou lui en donnait en boisson, dans laquelle on mêlait du son de blé. Ce remède guérissait le mal dans le principe. »

C'est donc avec raison que je recommande aux cultiva-

teurs d'avoir des mouches-à-miel, pour eux-mêmes et pour la conservation de leurs bestiaux.

J'ai rapporté, dans mon Recueil d'économie rurale, comment j'avais guéri un cheval de limon avec du miel. Je pourrais citer mille autres circonstances où j'ai sauvé de la mort des animaux, seulement avec des breuvages et des lavemens faits avec du miel.

Après sa mort, le cheval est encore utile; son crin sert à faire des tamis, des boutons, des archets d'instrumens, à rembourrer les meubles, et à faire des cordes; sa peau est tannée et sert aux selliers et bourreliers; les tablettiers font des peignes avec la corne de ses pieds.

CHÈVRE. (*Voyez* à l'article Bouc.)

CHÈVRE-FEUILLE. Arbrisseau qui prend facilement toutes les formes qu'on veut lui donner.

Le chèvre-feuille est originaire d'Amérique, un peu sensible au froid. Il fleurit dans presque toutes les saisons de l'année; sa fleur, distillée, guérit l'inflammation des yeux et est très-utile aux jeunes poulains qui ont la vue faible.

Il se multiplie de bouture, croît très-vîte, même à l'ombre; ce qui permet de le mettre aux pieds des arbres dans les bosquets.

CHEVREUIL. Animal ruminant, destiné aux plaisirs de l'homme, qui le poursuit dans les forêts. Il est plus nuisible que le cerf pour les menus grains, tels que pois, fèves, etc., dont il est très-friand. Il mange au printemps les feuilles naissantes. En général, les propriétaires voisins des forêts sont très-incommodés de ces animaux, qui broutent les seigles, les avoines et les prés.

CHICORÉE BLANCHE, ou Endive. Plante potagère annuelle, qui a des racines fibreuses et laiteuses. Les jar-

diniers la nomment *scarolle*. Elle diffère de la chicorée frisée par la forme ; mais elle a les mêmes vertus épuratives. Elle se cuit de même, fait des entremets lorsqu'elle est accommodée au lait ou à la crême, et des entrées lorsqu'on la prépare au jus sous des viandes. Elle se sème au mois de mai, se repique à la fin d'août, est en état d'être liée au mois de septembre. Lorsque les gelées blanches commencent, on la couvre avec du fumier non consommé, jusqu'au temps des neiges et fortes gelées ; alors on la rentre dans les caves, où elle se conserve une grande partie de l'hiver.

CHICORÉE FRISÉE, ou PETITE CHICORÉE. Elle se sème et se cultive de la même manière que la chicorée blanche, ou scarolle.

CHICORÉE SAUVAGE. Sa racine est longue d'un pied, fibreuse et remplie d'un suc laiteux. C'est une des plantes les plus utiles pour les hommes et les animaux. Sa tige est ferme et velue. Elle croît sans culture, et récompense amplement le cultivateur qui prend soin de la propager.

Au printemps, elle évite la saignée aux vaches. A la fin d'avril, on en fait faucher, et on leur en donne tous les soirs une botte ; cela les rafraîchit, renouvelle leur lait, et leur évite, je le répète, une saignée souvent meurtrière.

La grande chicorée sauvage a la propriété d'augmenter la quantité du lait des vaches, des brebis, des chèvres, des ânesses, même des lapines. Elle rend celui des vaches, brebis et chèvres plus crémeux. Elle est une des plantes qui poussent les premières ; ce qui est un avantage précieux. Après un long hiver, la vache qui n'a mangé que des fourrages secs est réjouie par une nourriture verte, reprend de la vigueur et de la santé ; et une vache en bonne santé et bien nourrie a toujours du lait abondamment.

L'hiver, la chicorée sauvage est encore une ressource

pour les salades ; les jardiniers la font blanchir ; elle perd de son amertume. Sa racine, ses feuilles, sa tige sont un des meilleurs épuratifs.

CHIEN. C'est le plus intelligent de tous les animaux domestiques. Il est susceptible de toute l'éducation qu'on veut lui donner. Maltraité et tenu à la chaîne, il devient rampant, craintif, vindicatif, méchant et traître. Si on le laisse en liberté, qu'on le traite bien, il est gai, caressant, fidèle, docile, patient, courageux et prêt à défendre son maître, dont il est le meilleur ami, le plus fidèle compagnon. Partout il habite avec lui (1). S'il approche un homme suspect, il s'inquiète, aboie ou jape, selon que sa colère est plus ou moins forte. Il caresse son maître, supporte patiemment ses menaces, ses coups même, et revient docilement, la queue passée entre ses pattes de derrière, lui faire de nouvelles caresses, pour lui prouver qu'il a oublié ses mauvais traitemens.

« Le chien, dit Buffon, indépendamment de la beauté de sa forme, de la vivacité, de la force et de la légéreté, a, par excellence, toutes les qualités qui peuvent lui attirer les regards de l'homme. Il possède un sentiment délicat que l'éducation perfectionne encore, ce qui le rend digne d'entrer en société avec l'homme. Il sait concourir à ses desseins, veiller à sa sûreté, l'aider, le défendre, le flatter ; il sait, par ses services assidus, par des caresses réitérées, par des cris de douleur, ou par des japemens de joie, ou par des hurlemens de désir, se concilier son maître, le captiver, et de son tyran en faire un protecteur. »

(1) Excepté en Egypte où il est errant. Un Mahométan qui a touché un chien est obligé de se purifier. Pourtant, ce sont les chiens qui gardent les portes et avertissent des dangers.

Le chien de berger et le chien de garde sont les seules espèces qui fixent l'attention du cultivateur.

« Le chien de berger, dit encore Buffon, est celui qui approche le plus de la race primitive; il a un caractère décidé auquel l'éducation n'a pas de part. Il naît, pour ainsi dire, tout élevé et guidé par le seul naturel. Il s'attache de lui-même à la garde des troupeaux; en cela, il est le plus utile. Après lui, vient le chien de garde, qui suit son maître dans ses voyages, garde ses marchandises, souffre le froid, la faim et toutes les fatigues pour le servir et le venger si on l'attaque. »

La durée ordinaire de la vie des chiens est de quatorze ans. Les mâles s'accouplent en tous temps; la chaleur des femelles dure environ quinze jours; elles ne souffrent l'approche du mâle que vers la fin de leur chaleur. Le temps de la portée est de soixante-quatre jours. Elles font communément six ou sept chiens. J'ai eu des chiennes de garde qui en ont eu jusqu'à quatorze. Les petits chiens n'ouvrent les yeux que quinze jours après leur naissance, et après un léchement presque continuel de la mère.

Plusieurs ennemis les tourmentent; les puces, les mittes, espèce de poux, et un ver, que l'on nomme aussi, dans ces animaux, *ver solitaire*.

De tous les animaux domestiques, la lice ou chienne est le plus attaché à ses petits; si on les lui enlève, elle va les chercher, pleure et gémit long-temps. Si elle ne les retrouve point, elle prend quelquefois du chagrin au point d'en mourir.

Lorsque les chiens se sentent malades, ils broutent des feuilles de *gramen* (chien-dent); ils vomissent et sont guéris. Leurs excrémens brûlent les plantes, et aucun insecte ne s'y attache.

Le chien lappe en buvant. Dans sa colère, ses yeux étin-

cellent, les poils lui hérissent sur le dos; il menace en grondant et en montrant les dents.

Les chiens sont sujets à différentes maladies; la plus funeste est la rage. Il faut avoir soin, dans les chaleurs et dans les temps froids, de leur donner souvent de l'eau fraîche, et d'éviter, autant qu'il est possible, qu'ils ne mangent des alimens corrompus.

Le tempérament, les facultés et les habitudes varient prodigieusement dans ces animaux; la forme même n'est pas constante. Dans un même pays, un chien est différent d'un autre chien. Une des causes qui contribuent le plus à cette grande variété, c'est que ces animaux produisent souvent, qu'ils sont perpétuellement sous les yeux de l'homme, et que, lorsqu'un hasard a présenté quelques variétés singulières, on a tâché de les perpétuer en unissant ces animaux.

On emploie les peaux de chiens dont les poils sont longs, fins et beaux, à diverses fourrures, et, pour leur donner plus de relief, on les prépare de manière à imiter le tigre.

Les peaux passées servent à faire des gants; ils adoucissent la peau. On en fait aussi des bas, qu'on prétend être très-bons pour ôter les démangeaisons.

CHIEN-DENT. Graminée destructeur dans les terres labourables. Ses racines longues, blanches et traçantes se répandent avec profusion, nuisent à la croissance du blé, en diminuent la quantité, parce qu'il pousse plus promptement que le grain, l'entrelace et l'étouffe. Ses tiges portent, dans leurs sommités, des épis qui fleurissent, viennent à graine et se reproduisent d'une manière effrayante, avant même que le grain ait acquis sa maturité. Souvent, si l'année est pluvieuse et froide et que les moissons soient retardées, l'on récolte avec le blé nouveau les épis du chien-

dent, dont les graines sont oblongues et brunes. Ces graines, qui approchent de la figure du froment, se mêlent avec lui, et donnent au pain un goût fade et désagréable. La farine est molle et tient aux doigts en manipulant le pain, à peu près comme celle provenant de grains mouillés et mis au moulin avant qu'ils soient séchés.

Lorsqu'un cultivateur a une terre infectée de chien-dent, il n'a pas autre chose à faire, pour le détruire, que de donner, aussitôt la récolte, un labour nn peu profond, de herser avec une herse à dents serrées, de brûler le chiendent et de couvrir ensuite la terre de graine de turneps.

Comme, pour récolter cette plante, on est obligé de fouiller la terre avec des fourches, cela détruit le chiendent.

Au printemps suivant, l'on fume complétement, et l'on sème du chanvre ou du lin par planche, afin de pouvoir le nettoyer plus facilement. Le chanvre ou lin récolté, l'on peut semer de nouveau du froment, et cette terre, en se bonifiant, aura produit une récolte de turneps nécessaire pour la nourriture des vaches, moutons, cochons, etc., une autre récolte de chanvre ou lin. Si on la laisse en jachère, le chiendent, les chardons et autres plantes parasites pomperont ses sucs, s'y établiront pour long-temps, et cette terre sera perdue pour l'agriculteur, qui n'en retirera qu'un produit médiocre.

CHOU. Plante potagère, qui tient le premier rang parmi les herbes que les hommes mangent. Les anciens avaient une grande vénération pour les choux. Pline, Pythagore, et surtout Caton ont écrit des volumes sur ses qualités.

On distingue plusieurs espèces de choux, toutes aussi utiles les unes que les autres. Le chou blanc, le chou pommé, le chou cœur-de-bœuf, le chou frisé, le chou

de Milan, le chou à vache, le chou cavalier, le chou rave, et enfin le chou-fleur.

A l'exception du chou-fleur, qui craint la gelée et la trop grande chaleur, les autres espèces demandent peu de soin; cependant, ceux que l'on plante pour être consommés pendant les moissons exigent beaucoup d'eau; et, si la saison est sèche, il faut y suppléer par des arrosemeus.

Le Chou de Milan et le chou *pommé* sont ceux qu'on garde pour l'hiver.

Le Chou a vache est une espèce à feuilles larges, et qui ne pomme point, mais qui vient rapidement, procure une excellente nourriture aux vaches, et augmente leur lait. Il se sème sur les jachères.

Le Chou cavalier est ainsi nommé à cause de sa hauteur. Son utilité ne répond point à sa beauté.

Le Chou rave est une espèce de gros navet; on ne mange que sa racine : ses feuilles se donnent aux bestiaux. La racine est tendre et de bon goût; on la met cuire avec les viandes; on la mange à la sauce blanche, frite et de toutes les manières que l'on veut. Cette espèce de chou se sème dru; et lorsqu'il a poussé trois feuilles, on le lève et on le repique, à cinq ou six pouces de distance au moins. Une terre qui vient de rapporter de l'avoine, et qu'on a l'intention de laisser en jachères, serait bien plus profitable si on la couvrait de choux raves. Lorsqu'il a pris une certaine croissance, et avant les gelées, on le fait faucher; il procure une excellente nourriture pour les vaches. Sa racine se fortifie; et, lorsque la terre commence à geler, on l'arrache avec des fourches, on le serre dans les celliers. Il sert à la nourriture des montons l'hiver.

Le Chou de Laponie réunit les mêmes avantages.

CIBOULE. (*Voyez* Oignons.)

CIDRE. Boisson qu'on fait avec des pommes. En Normandie, on en fait un grand commerce ; c'est une des provinces de France où il est le meilleur. On extrait du cidre de l'eau-de-vie qui a beaucoup de force. Le marc de cidre se donne aux cochons et aux vaches ; mais il faut attendre qu'il soit un peu séché, sans quoi il les enivrerait.

CIRE. Matière tirée des végétaux par les abeilles. Nous avons dit à l'article *abeilles* comment elles en faisaient la récolte.

La cire est devenue d'une si grande nécessité pour les arts et les besoins de la vie domestique, que ce devrait être une considération pour multiplier les mouches à miel. Ce n'est pas la matière première qui manque, mais les instructions nécessaires pour leur conservation. Il faut surtout en démontrer l'utilité aux habitans des campagnes.

CIRSION. Plante qui a beaucoup de ressemblance avec le chardon, et dont les fleurs sont purpurines. Elle croît dans les lieux humides : elle est excellente pour guérir les crevasses que les chevaux prennent aux jambes.

CITRONNELLE. (*Voyez* à l'article Aurone.)

CITROUILLE. (*Voyez* Potiron.)

CIVE, ou Civette. Plante potagère. Elle produit beaucoup de feuilles qui sont comme de petites brindilles, que l'on coupe à fleur de terre pour mettre dans les salades. On en distingue trois espèces, la *cive de Portugal*, la *grosse cive d'Angleterre*, et la petite, qu'on nomme *civette* ou *ciboulette*. La racine de la cive est un assemblage de petites bulbes comme l'échalotte. Elle est d'un goût plus fin que la ciboule. On fait avec la cive des bordures dans les potagers : elle se multiplie par rejetons. Elle n'exige pas une grande culture.

CLAIRON. C'est un genre d'insecte dont il n'y a heureusement que peu d'espèces; la plus remarquable est celle qui s'introduit dans le nid des abeilles, perce les cellules et mange les petites mouches qui y sont renfermées. Le moyen d'en garantir les ruches, est de les entourer de petits vases remplis d'eau miellée.

CLAVEAU. De toutes les maladies des bêtes à laine, c'est la plus meurtrière et celle que l'on désigne par plus de noms divers. Cette confusion qu'on en fait avec quelques autres maladies essentiellement différentes, telles que la *gale*, *le lezard*, etc., etc., devient quelquefois très-dangereuse.

Une des choses nécessaires à connaître, ce sont les causes et les voies par lesquelles le claveau s'introduit parmi les troupeaux.

L'indication des moyens de les en préserver et de les en délivrer, lorsqu'on n'aura pu en prévenir l'invasion, doit être l'étude continuelle des propriétaires de troupeaux.

Il existe déjà un assez grand nombre de dissertations sur le claveau, mais elles sont tellement hérissées de recettes, ces recettes sont si compliquées, et d'une exécution si difficile, et leurs effets si peu certains, qu'il devient indispensable de les réduire à leur véritable valeur.

« Il n'est peut-être aucune maladie des animaux qui soit désignée par autant de noms que le claveau. Il est d'autant plus intéressant de commencer par cette nomenclature, qu'elle peut seule prévenir la confusion qu'on fait assez souvent, du claveau avec quelques autres maladies éruptives ».

Noms sous lesquels le claveau est connu en France.

On désigne le claveau (dont le nom est dû sans doute au mot latin *clavus*) un clou, en raison de la ressem-

blance qu'ont les pustules desséchées avec des têtes de clous; ce qui fait que cette maladie est connue, dans quelques endroits, sous le nom de *clou;* duquel sont dérivés ceux de *clavelée, clavin, claviau, clavelin, clavelle, clacavelle, glaviau, glavelle, clavade, glavelade, glaviance, la glave, clousiau, cloubiau.*

D'autres noms sont tirés de la ressemblance qu'a le claveau avec la petite vérole de l'homme; tels sont ceux de *vérole, variole, vérolin, verette, variolin, picotte, rougeole, picotin.*

On le désigne encore sous les noms de *mal rouge*, de *boussade*, de *magogue rache, bourgeonné, bourgeon, pustule, pustulade, chapelet, capelade, chasse, casse, caste, cat, caraque, gamise, gramadure, liar, peste.*

On la nomme, enfin, dans beaucoup d'endroit, *la bête*, nom que quelques auteurs ont donné à la peste, et qui exprime avec énergie la frayeur qu'inspirent ces maladies désastreuses.

Description du claveau.

Le claveau est une fièvre inflammatoire, suivie d'une éruption de pustules plus ou moins grosses, plus ou moins arrondies, plus ou moins rapprochées, qui peuvent affecter toutes les parties du corps, mais dont le siège le plus ordinaire est celles qui sont dégarnies de laine telles que la tête, l'intérieur des épaules et des cuisses, la poitrine, le ventre, les mamelles et les parties de la génération.

Ces pustules s'enflamment, suppurent, se dessèchent et tombent par écailles ou en poussière, à des intervalles dont la régularité n'est interrompue que par le plus ou le moins de malignité que présente cette maladie dans les divers individus, à raison des tempéramens et des causes qui l'ont développée.

« Ces irrégularités dans la marche du claveau, et quelques autres particularités qui varient les aspects sous lesquels il se montre, ont déterminé les praticiens à en reconnaître plusieurs espèces. Ils ont appelé *discret* celui dont les boutons réunis, et, en quelque sorte, entassés les uns sur les autres, ne présentaient qu'un engorgement contenu et raboteux. »

Bourgelat a ajouté une troisième espèce de claveau, nommé par lui *claveau cristallin*, qu'il a puisé dans une sous-division de la petite vérole.

Gilbert, un des vétérinaires les plus expérimentés que nous ayons eus depuis long-temps, n'est pas de son avis, et avance que : « lui et plusieurs autres auteurs, ont distingué » quatre espèces de claveaux, qui ne sont que des divi- » sions et des modifications de la même maladie, qui, » ainsi que la petite vérole dans les hommes, a des symp- » tômes et des variations infinis. »

» Rien de si ordinaire que de voir toutes ces prétendues » espèces de claveaux dans le même troupeau ; je les ai » même assez souvent observées, dit-il, dans le même » individu. »

C'est rendre un grand service à tous les propriétaires de troupeau, que de leur donner les recherches qu'a faites Gilbert sur les maladies des bêtes à laine. Cet honnête et estimable citoyen a passé une grande partie de sa vie à étudier et examiner les causes du claveau, les moyens de le prévenir et les remèdes les plus usités pour le guérir. Il a pris le soin d'en écarter le merveilleux, ainsi que les remèdes combinés dans les cabinets par la simple théorie, et qui sont rarement les fruits de l'expérience. Ce sont ceux de l'expérience que les cultivateurs doivent examiner et étudier, pour garantir leurs troupeaux d'un genre de maladie qui ruine quelquefois tout un canton.

Recherches sur les causes du claveau et les voies par lesquelles il s'introduit.

Aucun des auteurs anciens ne parle du claveau, et bien certainement une maladie aussi désastreuse ne leur aurait point échappé si elle eût existé. Joubert et Rabelais sont les premiers qui en ont parlé, au commencement du seizième siècle.

Le claveau se communique par l'inoculation, comme la petite vérole, et de la même manière. Vesnel, professeur à Montpellier, a donné le claveau à cent cinquante moutons par l'inoculation. Tessier a inoculé le claveau avec succès (1).

Quelques auteurs ont prétendu que des bergers attaqués de la petite vérole avaient transmis le claveau à leurs moutons, et que des moutons claveleux avaient plusieurs fois donné la petite vérole à des enfans commis à leur garde.

Ces faits, sans doute, ont besoin d'être soumis à de nouvelles expériences; mais si je ne puis les donner comme vrais, je ne saurais, du moins, m'empêcher de les regarder comme vraisemblables.

Quelques écrivains ont prétendu que le claveau provenait presque toujours des dindons, dans lesquels cette maladie est spontanée.

Je ne connais aucun fait positif qui vienne à l'appui de cette assertion. Il est certain, cependant, que les dindons sont sujets à une maladie éruptive, qui fait enfler leur tête, leurs paupières, leur cou; qui fait tomber assez souvent leurs yeux en suppuration, et a, enfin, une assez grande ana-

(1) A Alfort, on a inoculé le claveau à des moutons.

logie avec le claveau (1). Ce serait une expérience très-intéressante que d'inoculer les dindons avec le claveau, et les moutons avec la matière morbifique des dindons.

Ramazzini attribue le claveau à la rouille des plantes; Hastfert, à l'abondance des humeurs; Carlier, à la malpropreté des bergeries (2), aux mauvaises nourritures et à l'ennui qu'éprouvent les moutons dépaysés. Paulet, Barrier, Robinet ont cru qu'il se développait spontanément. Je crois que ce sont autant d'erreurs, aussi bien que l'assertion de Bourgelat, qui prétend que presque aucune bête à laine n'arrive au terme de sa carrière sans avoir éprouvé le claveau.

Des bergers, âgés de plus de soixante ans, n'ont jamais vu un mouton claveleux, et ne connaissent cette maladie que de nom.

En 1786, le troupeau de Rambouillet, à l'époque de son arrivée en France, fut attaqué du claveau. Depuis, il n'en n'a pas ressenti la plus légère atteinte, quoiqu'il ait été entièrement renouvelé, et que ce fléau ait régné plusieurs fois, depuis cette époque, sur les autres troupeaux du pays; salut qui ne peut être attribué qu'à l'isolement du premier, au soin particulier qu'on prend d'écarter de lui tout ce qui pourrait lui apporter les germes de la contagion, et surtout de les laisser constamment à l'air.

De ce qu'on a vu quelquefois des troupeaux entiers rester intacts dans le foyer même de la contagion, on s'est hâté de conclure qu'elle ne pouvait pas être le produit de la communication, et l'on n'a pas fait attention que les animaux qui échappaient ainsi à ses effets ne paraissaient invulnérables que parce qu'ils les avaient déjà ressentis,

(1) Voyez à l'article *Poulet d'Inde*, le moyen de les en garantir.

(2) Il est de fait que la malpropreté des bergeries et le peu d'air qui y circule vicient l'air et contribuent à beaucoup de maladies.

ou par l'effet de quelques circonstances particulières, qui ne pouvaient rien prouver contre les dangers de la contagion.

Un trop grand nombre de faits a démontré que le claveau était dû à un virus particulier, qui s'insinue comme la peste, par l'intermède des meubles, des vêtemens, des animaux, tels que les volailles, les cochons, les chiens, pour qu'on le révoque en doute.

Il règne, parmi les bergers, une opinion bien funeste, et malheureusement partagée par ceux même très-instruits dans leur métier : *ils croient avoir la propriété, au moyen de certaines paroles et de je ne sais quelles cérémonies ridicules, de garantir leurs chiens des enchantemens, des sortilèges, et de les prémunir contre le danger de charger leur toison de la contagion et de la porter dans leur troupeau.*

Dans cette confiance, ils les laissent divaguer avec la plus grande sécurité, et fréquenter des troupeaux claveleux, dont ils se garderaient bien d'approcher eux-mêmes.

Les guérisseurs, les maréchaux, les marchands, les bouchers, qui courent les campagnes et visitent des troupeaux affectés de la contagion, la disséminent beaucoup plus souvent qu'on ne le croit. C'est surtout sur les routes qui conduisent aux foires, et particulièrement aux foires grasses (1), et dans les bergeries des auberges qui reçoivent habituellement des moutons, que le claveau se gagne le plus souvent.

Le passage d'un troupeau claveleux sur une route, dans l'instant de la dessication des boutons, suffit pour donner la maladie à tous les troupeaux qui passeront sur ses traces, même quelques jours après, si le temps est sec. Il n'y a

(1) Nom que l'on donne aux foires où l'on vend des animaux engraissés pour les boucheries.

qu'une pluie forte, et qui lave les herbes, qui fasse cesser le danger de la contagion.

Les cultivateurs qui vont, chaque année, se pourvoir de moutons de réchange ou de remplacement dans les foires, sont infiniment plus exposés au danger du claveau que ceux qui élèvent eux-mêmes les agneaux destinés à entretenir leurs troupeaux.

Leur intérêt se joignant à cette considération, et les agneaux qu'ils élèvent leur coûtant beaucoup moins que ceux qu'ils achètent, il devrait les déterminer à quitter l'usage pernicieux du *réchange*.

Une des causes du claveau à laquelle les cultivateurs font peu d'attention, c'est le transport des peaux, des laines, des fumiers provenant des moutons attaqués; l'exhumation des cadavres, par les chiens, y contribue aussi beaucoup plus souvent qu'on ne pense.

Quelque nombreux que soit un troupeau, ce n'est presque toujours que sur un petit nombre de bêtes que le claveau se manifeste d'abord; et cela doit être, puisqu'il est dû presque toujours à une cause fortuite, instantanée et passagère, qui a échappé à la surveillance du propriétaire et du berger.

Si le troupeau n'est composé que de bêtes de la même race, à peu près du même âge et élevées dans le même pays, la maladie cesse après la troisième période; mais il en est bien autrement dans le cas contraire, où le claveau règne souvent six mois et plus dans des troupeaux composés d'animaux de différentes races et tirés des divers pays.

En admettant, ce qui est le cas le plus ordinaire, que le claveau se termine après la troisième période, il ne s'en suit pas que les animaux qui en ont été affectés ne puissent encore le communiquer long-temps après, puisque la poussière, les écailles détachées des boutons peuvent sé-

journer long-temps sur la laine. D'où l'on doit conclure que la prudence commande de prolonger le cantonnement au-delà des trois mois fixés presque partout, d'après l'opinion relative *aux trois lunes*, ou trois périodes de la maladie.

Moyens préservatifs.

Les moyens préservatifs consistent, 1°. à écarter soigneusement de son troupeau les hommes, les animaux et même les substances inanimées qui, directement ou indirectement, ont séjourné dans le foyer de la contagion; tels sont les bergers, les maréchaux, les guérisseurs, les bouchers, les chiens, les cochons, les volailles, les peaux de moutons qui ont été attaqués de la maladie, les effets généralement quelconques qui leur ont servi.

2°. A ne jamais conduire son troupeau sur les pâturages ou les routes fréquentées par des troupeaux claveleux, ou, si l'on y est forcé, à ne les y faire passer que le matin lorsque la rosée en a émoussé le virus.

3°. A ne jamais passer sous le vent d'un troupeau attaqué, si la distance est moindre de cent toises.

4°. A élever soi-même les agneaux nécessaires pour recruter son troupeau, ou du moins les prendre dans des troupeaux connus, et autant qu'il sera possible dans le voisinage, plutôt que d'aller le renouveler dans les foires.

5°. A sacrifier sans miséricorde les premières bêtes affectées, si elles ne sont pas en bien grand nombre.

6°. A les tuer dans la fosse même, pour éviter que le sang ne soit flairé par des bêtes qui seraient saines, ou léché par des chiens.

7°. A donner à cette fosse quatre pieds au moins de profondeur, pour que les cadavres ne puissent être déterrés.

8°. A séparer soigneusement toutes les bêtes saines, de

celles qui ne le sont pas, lorsque ces dernières sont en trop grand nombre pour qu'on ne puisse se déterminer à en faire le sacrifice ; ce qui est bien différent de séparer les bêtes malades des saines, procédé qui laisse souvent les dernières exposées à l'influence des causes qui ont déterminé la maladie dans les premières.

9°. A faire baigner en grande eau, plusieurs fois par jour et pendant plusieurs jours de suite, si le temps le permet, toutes les bêtes qui ont été exposées aux effets de la contagion.

10°. A brûler soignensement le fumier retiré des bergeries où ont séjourné des moutons claveleux.

11°. A mettre toujours entre le cantonnement et les pâturages parcourus par les troupeaux sains un intervalle le plus grand qu'il sera possible, et pas moindre de douze à quinze toises, au lieu d'un simple sillon, qu'on est dans l'usage d'établir entre le cantonnement et le pâturage commun.

12°. A éviter le passage alternatif de la bergerie au cantonnement, et du cantonnement à la bergerie; à moins qu'on ne puisse s'y rendre par un chemin qui ne soit fréquenté par aucun autre troupeau.

13°. A prolonger toujours le cantonnement des bêtes malades au-delà des trois mois fixés presque partout par l'usage qui sert de loi.

14°. A ne jamais joindre à son troupeau, les bêtes achetées aux foires ou ailleurs, sans les avoir tenues séparément, au moins pendant huit à dix jours.

15°. A passer un séton au fanon des bêtes qui ont été exposées à la contagion. Ce séton diminue presque toujours les effets, lorsqu'il ne les annulle pas entièrement.

16°. A les nourrir moins abondamment qu'à l'ordinaire, l'expérience ayant prouvé que les bêtes qui avaient le plus

d'embonpoint étaient toujours celles qui étaient le plutôt et le plus grièvement affectées.

17°. A ne les point entasser comme on a l'imprudence de le faire, pour accélérer le dévelopement de la maladie; ce qui contribue beaucoup à la rendre plus funeste et plus expansive.

Avec ces précautions, on peut être assuré de mettre son troupeau à l'abri du claveau, ou du moins d'en affaiblir beaucoup le danger. Ces moyens sont plus sûrs que les pratiques ridicules qui sont en usage dans beaucoup d'endroits, qui sont : *de suspendre, au cou des brebis, ou des moutons, une pièce d'or ou d'argent, une patte de loutre, de chat sauvage, de belette, de fouine, de putois; trois têtes de souris mâles, prises et étouffées dans le mois de mai, sans effusion de sang, ou un crapaud lessêché; de placer dans un trou du mur de la bergerie, un morceau de mâchefer, une pièce d'ivoire, un bâton de tremble, de chêne ou de poirier sauvage; d'attacher sur le milieu du ratelier une petite croix de bois, sur laquelle on a fixé trois gros clous, à cause de la ressemblance du claveau avec des têtes de clous; et vingt autres pratiques toutes aussi absurdes, qui ne font pas de mal par elles-mêmes, mais qui ont les suites les plus funestes; par la sécurité qu'elles inspirent aux cultivateurs trop confians qui les emploient.*

Moyens curatifs.

Rien ne prouve mieux l'insuffisance, pour ne rien dire de plus, des moyens curatifs employés contre le claveau, que leur étonnante multiplicité.

Il n'est presque point de substances dans les pharmacies qui n'aient été essayées et préconisées : le plus grand nombre par l'empirisme sans lumière, quelques-unes par des hommes assez habiles pour en établir l'emploi sur des

principes, et former une sorte de doctrine capable d'en imposer à des esprits peu éclairés.

Avant d'indiquer le traitement qui paraît mériter la préférence, il est nécessaire de faire connaître quelques-unes des recettes les plus vantées, et quelques-uns des traitemens qu'on trouve dans les auteurs les plus célèbres.

Hastfert, dans son *Traité sur les bêtes à laine*, veut que, pour hâter l'irruption du claveau, on renferme toutes les bêtes dans une bergerie bien close; qu'on donne à chacune un grain de civette mis en solution avec une cuillerée d'eau-de-vie, ou cinq ou six gouttes d'huile de suie de cheminée ou sept gouttes d'alcali volatil, et un gros de thériaque; qu'on les rapproche ensuite, qu'on les serre les unes contre les autres pour les faire suer, et qu'on les laisse ainsi pendant trois heures sans leur donner à manger.

Il serait sans doute difficile d'entasser en moins de mots un plus grand nombre d'absurdités; et malheureusement c'est peut-être ce qui a le plus contribué à lui faire faire fortune. Car il n'y a pas un berger qui ne connaisse et ne suive la pratique funeste de presser les animaux dans des bergeries closes hermétiquement, pour les faire suer et hâter l'éruption du claveau.

Ce procédé, sans contredit une des causes les plus ordinaires de malignité, rendrait très-probable l'analogie du claveau avec la petite vérole, dans laquelle les effets funestes du régime échauffant et de la soustraction de l'air, sont aujourd'hui bien connus.

Parmi les recettes que des auteurs agronomiques se sont bornés à indiquer sans distinction de cas, de circonstances pour en déterminer l'application, celles qu'on trouve les plus vantées sont :

1°. Le soufre en poudre dans la provende; (1)

2°. L'extrait de racine d'épine blanche et de roseau de rivière;

3°. L'infusion dans le vin, de la sauge, du marube, avec addition de sel;

4°. La thériaque étendue sur un morceau de pain salé;

5°. Le chenevis uni à l'avoine;

6°. Un morceau de pain trempé dans le lait chaud, le vin, le cidre, ou la bière avec sucre et muscade;

7°. Une infusion de safran dans du vin blanc;

8°. Une infusion de racine d'aunée, aussi dans le vin;

9°. Un mélange de soufre, d'eau-de-vie et de vin;

10°. L'infusion de persil dans le vin blanc;

11°. L'infusion de racine de germandrée;

12°. Un mélange de mithridate, de mercure et de sel;

13°. La mélisse, avec le camphre et le jeaune d'œuf;

14°. La poudre de vipère, dans une décoction de bayes de genièvre;

15°. L'*assa-fœtida*, mise en pâte avec parties égales de bayes de laurier;

16°. Le nitre, incorporé avec le miel;

17°. L'alun uni à la gomme arabique, avec addition d'esprit de vitriol ou de vinaigre;

18°. La racine de gentiane, infusée dans le vinaigre;

19°. La pétasite, ou herbe aux teigneux, infusée dans le vin blanc;

20°. Le cristal minéral, dans une infusion de pouliot.

Toutes ces recettes ont été vantées avec une sorte d'enthousiasme. Cependant, on ne pourrait trouver un amalgame plus monstrueux.

---

(1) La *provende*, ce sont les pois, l'avoine, la vesce, etc., qu'on mêle ensemble et qu'on donne aux moutons.

L'auteur anonyme d'un mémoire sur le *claveau*, qu'on trouve dans l'excellente collection publiée par MM. *Chabert*, *Husard et Flandrin*, parait avoir renchéri encore sur Bourgelat. Il prescrit des lavemens d'eau tiède vinaigrée: pour boisson, de l'eau dans laquelle on fera dissoudre, dans chaque sceau, une demi-once de sel de nitre.

En breuvage, une décoction d'arroche, de lentilles, de racine de persil, dans quatre pintes d'eau, où l'on ajoute un gros de camphre, un verre à liqueur de vinaigre et quatre onces de miel. Il donne ce breuvage à la dose d'un demi-setier pour les forts moutons, et d'un verre de moyenne grandeur pour les brebis.

Dans le temps de l'éruption, il ajoute au breuvage, sur la totalité, une once de sel ammoniac, et en donne deux par jour, un le matin et l'autre le soir; dans l'intervalle, il ferait prendre aux animaux malades un ou deux verres d'infusion de genièvre, avec demi-once de quinquina, dans une pinte d'eau bouillante.

Il injecte dans les naseaux, plusieurs fois par jour, une décoction de feuilles de ronce et d'orge, avec addition de miel et de sel de cuisine.

Il place aux cuisses et aux épaules deux sétons enduits d'onguent vésicatoire, préparé avec l'euphorbe et les cantharides en poudre.

Il perce toutes les pustules avec un canif, pour hâter la dessication, et sans doute aussi pour empêcher que la matière, venant à séjourner trop long-temps, ne laisse des empreintes trop profondes.

Après l'excitation, il purge avec une once de séné dans une chopine d'eau bouillante, et ajoute deux gros d'aloës en poudre. Il lotionne (lave) avec un collyre composé d'une décoction de ronce et d'orge et nn gros de vitriol blanc, toutes les pustules ouvertes avec la pointe d'un canif.

On ne peut s'empêcher, en lisant ce traitement, d'oublier avec l'auteur qu'il est destiné à des moutons claveleux, dont, autant qu'il est possible, on doit écarter toute autre personne que le berger, et surtout les femmes ; leurs habits de laine se chargeant de poussières virulentes qui s'échappent du corps lors de la dessication. Il faudrait presque autant de personnes que de moutons, pour suivre rigoureusement de pareilles ordonnances. L'expérience journalière prouve d'ailleurs qu'un grand nombre de moutons périssent suffoqués dans les mains des artistes qui leur administrent des breuvages.

Presque tous les traitemens indiqués contre le claveau ont pour base des substances échauffantes. Cette méthode est marquée par tant d'écueils, tant dans la petite vérole de l'homme que dans le claveau des moutons, qu'on ne peut trop soigneusement la proscrire.

Le régime échauffant a le funeste effet de provoquer, dans le commencement, une sueur abondante, qui, presque toujours, cesse tout d'un coup : au bout de quelques jours, les intervalles des pustules deviennent blancs et livides ; l'humeur, dépourvue de son véhicule, rentre ; et cette répercussion est bientôt suivie de la mort.

Les purgatifs ne produisent pas des effets plus heureux ; ils sont souvent suivis de l'affaissement des pustules, de la disparition de l'enflure, et d'une diarrhée qui conduit l'animal à la mort. Il faut, au reste, des doses énormes pour purger les moutons. Pour purger un mouton, il faut *deux cents grains de jalap*, tandis qu'à l'homme une dose de vingt grains suffit.

La saignée, faite à contre-temps, produit absolument les mêmes effets, surtout si le claveau présente quelque malignité.

Les vésicatoires produisent en général peu d'effet sur les moutons; leur action est lente et très-faible.

Il est peut-être des moyens plus simples et plus sûrs de parvenir au but qu'on doit se proposer.

Ce but est, 1° la séparation de l'humeur claveleuse; 2° son expulsion.

Il faut alors que toutes les indications se réduisent à ménager tellement les pustules, qu'elles parviennent à suppuration sans s'affaiser ou s'évanouir.

Lorsque le mouvement du sang paraît trop accéléré, que l'animal est jeune et d'une constitution vigoureuse, rien ne semble, au premier coup d'œil, plus propre à calmer cette fièvre excessive, qu'une ou deux saignées. Mais si on réfléchit à la difficulté de juger sûrement de la circulation du sang à l'incertitude des inductions tirées du pouls, dans un animal auquel l'approche seul de l'homme suffit pour donner la fièvre, si l'on réfléchit aussi au danger de porter l'affaiblissement un peu au-delà du terme, on renoncera à la saignée, à laquelle on suppléera par la diminution de la nourriture et l'usage de l'eau blanchie avec le son, et, à défaut d'eau blanche, par une décoction de foin.

Le séton passé au fanon, dès le commencement de la maladie, contribue aussi puissamment à affaiblir les animaux, et à diminuer la gravité des accidens; il prévient toujours les dépôts, par lesquels le claveau se termine trop souvent.

Si l'éruption semble se faire difficilement, et que la nature paraisse anéantie, au lieu de cordiaux incendiaires, qu'on donne presque toujours, on doit y suppléer (et le succès en sera la suite) par une infusion de fleurs de sureau, a raison d'une chopine au moins à chaque fois.

La température dans laquelle on tient les animaux malades, n'est rien moins qu'indifférente; trop chaude, elle relâche, affaiblit et détruit le ton, sans lequel l'éruption

ne saurait se faire; trop froide, elle crispe les fibres, resserre les couloirs de la peau, et rend ainsi l'éruption impossible. La température la plus propre à la favoriser est celle qui se rapproche le plus de la chaleur naturelle du corps.

On ne doit faire sortir les animaux malades que par un temps doux et serein; la pluie, et surtout la pluie froide, ferait rentrer l'humeur. Un courant d'air auquel les animaux malades seraient exposés dans le temps de l'éruption, produirait le même effet, et donnerait lieu, en outre, à une salivation abondante, et à l'écoulement par les narines d'une humeur muqueuse, abondante et épaisse. Il arrive même quelquefois qu'elle obstrue tellement les conduits de l'air, que l'animal ne peut respirer que très-difficilement. Une injection d'eau miellée dans les narines ainsi obstruées, fait couler la matière et rétablit la liberté de la respiration.

Ce n'est pas seulement pendant l'éruption et la suppuration, qu'on doit procurer aux bêtes attaquées du claveau une température modérée; elle n'est pas moins nécessaire pendant et même quelque temps après la desquamation. Il n'est pas très-rare qu'il reste encore à l'extrémité des couloirs quelque portion de matière claveleuse que la transpiration entraine, et dont la rentrée donne lieu assez souvent à des dépôts qui se montrent au moment où tout semble annoncer une guérison complète.

Il arrive quelquefois que les pustules attaquent les pieds. Il faut dans ce cas mettre le pied affecté dans un bain d'eau tiède. Si elles sont sous la corne, ce qu'on reconnait aisément à la chaleur considérable du pied, on enlève la partie du sabot sous laquelle est le mal, qui alors guérit très-promptement.

Il n'est pas rare non plus que les boutons réunis forment des ulcères très-étendus, qui se gangrènent assez facilement.

On ne doit point hésiter, dans ce cas, à emporter avec un bistouri, un rasoir, ou tout autre instrument très-affilé, tout ce qui est noir et gangrené. On lave ensuite la place avec une décoction de quinquina, ou, à son défaut, de l'écorce de châtaignier ou de saule : on peut aussi la laver avec une décoction de feuilles de noyer, de ronce ou d'aigremoine.

Tout ce qui vient d'être prescrit pour le traitement du claveau ne doit s'entendre que du claveau irrégulier, dans lequel on remarque toujours plus ou moins de malignité : quant au claveau qui parcourt toutes ses périodes régulièrement, on doit bien se garder d'employer pour le combattre des médicamens, qui ne pouraient que le rendre plus dangereux.

Les conseils relatifs à la température de l'air sont les seuls qu'on doive suivre; on doit, pour toute recette, s'en rapporter aux efforts de la nature.

Lorsque les animaux sont guéris, il serait très-imprudent de les remettre tout d'un coup à la nourriture ordinaire; on doit, au contraire, ne les y amener que peu à peu.

Désinfection des Bergeries.

Le feu et l'eau, surtout combinés, sont sans contredit les agens les plus propres à entraîner et à détruire les particules du virus qui ont pu s'attacher aux murs, aux rateliers, au pavé des bergeries. Il suffit donc de plonger un balai ou une forte brosse dans l'eau bouillante, et d'en inonder et laver avec force pendant un long-temps tous les objets auxquels ces particules ont pu s'attacher.

Si le sol de la bergerie est en terre, comme cela se trouve le plus souvent, on fera sagement d'en enlever deux ou trois pouces qu'on remplacera par de la nouvelle, et l'on enfouira profondément celle qu'on aura retirée.

Le fumier sur lequel auront séjourné des bêtes malades, sera brûlé soigneusement.

On laissera les bergeries ouvertes pendant quelque temps ; on y pratiquera des ouvertures propres à établir des courans d'air, dans le cas malheureusement trop commun où il n'y aurait pas de fenêtres correspondantes.

Lorsque les bergeries auront été bien parfaitement lavées, on pourra, si l'on veut, les passer au lait de chaux : cette pratique est aussi bonne que celle de blanchir à la chaux, qui, sans avoir été lavée, est funeste.

Les fumigations, quelles qu'elles soient, sont utiles ; mais ce serait une grande erreur que de leur supposer la faculté d'anuller les effets du virus, quelle qu'en soit la nature.

La plus active de ces fumigations est celle qu'on obtient du sel, sur une livre duquel on verse une demi-livre d'acide vitriolique dans une terrine. L'on a soin de tenir la bergerie close, de se retirer, et d'éloigner les animaux tout le temps que dure la fumigation.

Le claveau ne s'étend, le plus souvent, avec tant de rapidité, et ne fait d'aussi grands ravages que parce que le cultivateur dont le troupeau est le premier affecté met tous ses soins à en dérober la connaissance à ses voisins; d'abord, par une sorte de honte attachée à cette maladie, qui dénote peu d'attention; ensuite, par intérêt, le cantonnement, et surtout celui qui se fait à la bergerie, entraînant une consommation de fourrage considérable.

Les cultivateurs qui, dans la crainte de quelques dépenses, compromettent ainsi l'intérêt de leurs voisins, ne s'aperçoivent point qu'ils sont eux-mêmes les premières victimes de cette supercherie. Ils portent dans tous leurs troupeaux la contagion, qu'il leur aurait été facile de borner dans le principe, soit en sacrifiant les premières bêtes malades, soit en les isolant dans un cantonnement.

La durée de ce cantonnement est partout de trois mois, à raison de l'opinion où l'on est que le claveau ne peut jamais durer plus de trois lunes.

Il n'est séparé du pâturage commun que par un sillon, un chemin, etc., etc. Cette dernière mesure est fort dangereuse. Il est essentiel de laisser entre les pâturages des troupeaux sains un intervalle de dix à douze toises au moins.

Quelques cultivateurs ignorent aussi les lois qui les y astreignent, et cette ignorance cause quelquefois leur ruine entière.

Je crois donc nécessaire de suivre la marche de Gilbert, que j'ai presque entièrement copié dans cet article, et de donner ici les lois portées contre le claveau.

Lois et usages relatifs au cantonnement des troupeaux claveleux, et résumé.

L'arrêt du Conseil, du 16 juillet 1784, qui n'a point été abrogé, contient plusieurs dispositions relatives à la police, dans le cas de l'existence du claveau.

L'article 1er oblige, sous la peine de cinq cents francs d'amende, tous les propriétaires de troupeaux attaqués du claveau, d'en faire leur déclaration au maire ou aux échevins de leur résidence.

L'article 2 autorise les intendans à nommer des experts pour faire la visite des animaux dont la maladie aurait été déclarée.

L'art. 3 oblige les experts à faire, sur la réquisition des officiers municipaux, des subdélégués, des officiers de maréchaussée, les visites des animaux déclarés ou dénoncés comme malades, soit dans les marchés, soit chez les subdélégués.

L'article 4 fait défense à tous maréchaux, bergers et autres, de traiter aucun animal attaqué de maladies contagieuses sans en faire leur déclaration aux officiers municipaux ou syndics de leur arrondissement.

L'art. 10 accorde la moitié des amendes au dénonciateur.

Plusieurs de ces dispositions ont été renouvelées par le décret du 28 septembre 1791; elles portent, article 19, section 4, titre 1er :

« Aussitôt qu'un propriétaire aura un troupeau malade, » il sera tenu d'en faire la déclaration à sa municipalité; elle » assignera sur le terrain du parcours et de la vaine-pâture, » si l'un ou l'autre existe sur la paroisse, un espace où le » troupeau malade pourra pâturer exclusivement, et le » chemin qu'il devra suivre pour se rendre au pâturage. Si » ce n'est point en pays de parcours ou de vaine-pâture, » le propriétaire sera tenu de ne point faire sortir de son » héritage son troupeau malade. »

Les foires et marchés étant le foyer d'où la contagion se répand presque toujours dans les autres troupeaux, on doit faire des vœux pour que des experts soient nommés pour inspecter les troupeaux qu'on y conduit. On ne voit pas pourquoi on n'établirait pas, pour arrêter les progrès de toutes les maladies, les mêmes mesures qu'on prend contre la ladrerie des cochons, qui n'a rien de contagieux, et peut-être rien de mal-sain.

Si l'on établissait des inspecteurs de ce genre, qu'ils fussent d'une probité intacte, on pourrait espérer de voir s'éteindre et disparaître entièrement un fléau qui, à des époques quelquefois très-rapprochées, dépeuple en partie les campagnes.

Il résulte de ce qui vient d'être dit, qu'il est infiniment probable :

1°. Que le claveau ne naît jamais spontanément; qu'il est toujours, au contraire, le produit de la communication : d'où il suit qu'on peut en garantir ses troupeaux en éloignant d'eux les circonstances qui en développent les germes.

2°. Que toutes les divisions qu'on a faites du claveau n'existent point réellement, qu'il est seulement, comme

toutes les autres maladies, plus ou moins régulier dans sa marche, plus ou moins compliqué de malignité, à raison du tempérament, de l'âge, de la saison, du plus ou moins de bénignité de la matière qui a porté le claveau dans le troupeau, et de beaucoup d'autres circonstances locales.

3°. Que le claveau régulier doit être abandonné aux soins de la nature, qu'il suffit de seconder en diminuant un peu la quantité d'alimens, et en s'attachant à la qualité, l'expérience ayant prouvé que les bêtes nourries le plus abondamment, et qui commençaient à être malades, étaient toujours celles dans lesquelles la maladie montrait le moins de régularité dans sa marche, et le plus de danger dans ses effets.

4°. Que, même dans le claveau irrégulier, on ne doit employer des médicamens qu'avec beaucoup de réserve, et surtout les médicamens internes; d'abord, parce qu'ils sont presque sans effet dans les ruminans, à moins qu'ils ne soient donnés à des doses énormes; ensuite, parce qu'on ne peut faire avaler des drogues aux moutons sans courir le risque de les suffoquer; parce qu'enfin il est très-difficile, dans les bêtes à laine, de distinguer avec précision les indications qui exigent quelques médicamens, et que le claveau est celle de toutes les maladies dans laquelle un remède donné à contre-temps peut produire les effets les plus funestes.

5°. Que les secours tirés du régime, tels que la nourriture, la boisson, l'air, etc., etc., sont vraiment ceux dont on doit se promettre le plus de succès, et les seuls auxquels on doive avoir recours dans le claveau régulier.

6°. Enfin, qu'il serait à désirer que l'Empereur rendit une loi contenant des mesures répressives, dont les principales dispositions consisteraient à faire inspecter tous les moutons conduits dans les foires et marchés; à condamner à une forte amende tous les propriétaires convaincus d'y avoir amené des moutons claveleux, et d'avoir ainsi, par

une cupidité coupable, contribué à étendre et à propager la contagion.

Puisse cette instruction apprendre aux cultivateurs à se méfier des recettes, à retirer leur confiance aux charlatans, à refuser leur admiration à ce qu'ils n'entendent point, à compter plus sur les efforts de la nature que sur ceux de l'art, sur les bons soins que sur les drogues! S'ils rejettent avec mépris toutes les jongleries, les sorcelleries, les pratiques superstitieuses auxquelles a recours l'imposture pour attraper leur argent; s'ils substituent la réflexion à la croyance, et qu'il n'accordent cette dernière qu'à ce qui ne choquera pas leur raison, nous aurons rempli notre objet; nous serons sûrs d'avoir travaillé utilement pour l'intérêt des animaux, et, par une suite nécessaire, pour l'intérêt des propriétaires.

Gilbert ne se bornait pas à des vœux; son exemple, ses travaux constans, ses lumières et ses nombreuses expériences ont produit un grand bien dans quelques cantons de la France; et les amis de l'agriculture ne prononcent son nom qu'avec reconnaissance.

CLÉMATITE, ou Herbe aux Gueux. Ainsi nommée parce que les mendians se servent du suc de cette plante pour faire paraitre des ulcères à quelques parties de leur corps, afin d'exciter la compassion.

Ce mal disparait en étuvant la partie frottée de cette herbe avec de l'eau fraîche.

La clématite est fort commune dans les haies. Ses fleurs blanchâtres forment des bouquets au mois de juin, plus singuliers que beaux, mais d'une odeur agréable.

La partie ligneuse de cette herbe est propre à faire des liens. On en fait aussi de jolis paniers.

Il y a une autre espèce de clématite à fleurs bleues et doubles, qui est un des plus jolis arbrisseaux que l'on

puisse employer dans les jardins pour faire des palissades. Il fleurit en juin. Ses fleurs se succèdent pendant deux mois. Lorsqu'on veut jouir de sa fleur à l'automne, il faut le tailler tard.

COCHLEARIA. Plante bisannuelle : saveur piquante : préservatif contre le scorbut.

COCHON D'INDE. Animal plus petit que le lapin. Quoique originaire du Brésil, il produit beaucoup dans les climats tempérés, en le soignant et en le garantissant des intempéries des saisons.

Ces animaux sont si précoces qu'ils se recherchent et s'accouplent six ou sept semaines après leur naissance.

Les femelles ne portent que trois semaines et produisent tous les deux mois, n'allaitant leurs petits que quinze jours.

On élève ces animaux plutôt par curiosité que pour l'utilité qu'on en retire ; cependant, j'en ai vu manger, j'en ai goûté ; ils ont un assez bon goût. Leur peau n'a aucune valeur.

COCHON DOMESTIQUE. Animal quadrupède mis au rang des animaux à pied fourchu, mais qui ne rumine pas. Le cochon est le porc châtré ; celui qui ne l'est pas s'appelle *verrat*. (*Voyez*, pour son éducation, sa naissance, sa croissance et son utilité, le mot TRUIE).

COCON. Nom donné au tissu filamenteux qui sert d'enveloppe au ver à soie. On appelle aussi cocon l'enveloppe des chenilles. (*Voyez* VER à SOIE).

COIGNASSIER, ou COIGNER. Il y a plusieurs espèces de coignassiers, qui ne diffèrent que par la grosseur et la figure de leurs fruits.

Le coignassier est un arbre peu élevé, mal tourné, portant des feuilles veloutées de couleur vert-blanchâtre, qui

n'est pas agréable à la vue. Ses fruits sont astringens ; ils sont connus sous le nom de *coings* ou *poires de coings*. Ils ne se mangent point crus, étant trop acerbes. C'est avec la pulpe des coings qu'on fait les gelées appelées *cotignac*. On fait aussi des liqueurs et du vin de coing.

On multiplie le coignassier de rejetons qui se trouvent aux pieds des vieux arbres. Il se plaît sur les côteaux, dans les terres mêlées de sables. Il craint les terrains trop maigres et trop superficiels. Il souffre aisément la transplantation, et n'exige d'autre taille que le retranchement des branches gourmandes.

COIGNÉE. Instrument tranchant du bucheron. Le fer n'est point arrondi comme celui de la hache ; est moins large et plus long. Le manche de la coignée doit être long, afin d'augmenter la force du coup et atteindre plus loin.

COLOMBE. Plusieurs la désignent comme la femelle du pigeon, d'autres la considèrent comme une espèce particuliere ; cependant, c'est de la colombe qu'on a formé le nom de *colombier*, pour désigner le lieu où l'on met les pigeons.

COLOMBINE. Nom donné à la fiente de pigeon. (*Voyez* ce mot).

COLZA. Espèce de chou, cultivé en grand et avec succès dans les environs de Lille, où il est un objet considérable de commerce.

Tout est utile dans le colza. Sa graine donne une huile semblable à celle de navette ; elle est excellente pour brûler et pour fabriquer le savon noir, et propre à préparer les cuirs et à fouler les étoffes de laine.

Les pains ou tourteaux de colza, dont on a exprimé l'huile, nourrissent et engraissent les bœufs et les moutons. On les

leur donne émiettés et mêlés avec du son. Les vaches qui en mangent donnent du lait en abondance; tous les bestiaux mangent aussi la menue paille qui sort du vent, et les houpes des pieds du colza. La grosse paille sert à chauffer les fours.

Le colza se place dans les terres douces et bien amandées. On le sème et on le plante comme les choux.

Le colza se récolte à la fin de juin ou au commencement de juillet. On le scie comme le blé, lorsqu'il est jaune; on le met ensuite en meule pour qu'il fermente, ce qui lui fait rendre beaucoup plus d'huile.

Tous les cultivateurs devraient imiter les Flamands, planter et semer du colza dans les terres qu'ils destinent à rester en jachères. Cela engraisserait leurs moutons, et leur procurerait un bénéfice qu'ils ne peuvent attendre de terres qu'ils laissent incultes.

CONCOMBRE. Plante potagère, sarmenteuse et rampante sur terre. Il sort de l'aisselle des feuilles des fleurs d'une seule pièce en cloche. Il leur succède un fruit long d'un demi-pied, et souvent plus long, gros comme le bras et arrondi aux extrémités.

Son fruit se mange cru ou cuit. On le confit dans le vinaigre pour en faire des salades. J'ai indiqué dans mon *Recueil d'Économie rurale* la manière de conserver les concombres pour l'hiver.

CONDISI. Plante dont les feuilles sont semblables à celles de l'olivier, mais épineuses. On s'en sert pour amollir les laines après avoir fait bouillir les feuilles.

CONSOUDE (Grande). Elle croit dans les lieux humides et dans les prés. Ses racines sont longues, noires en dehors, blanches en dedans. La consoude est vulné-

raire et arrête les crachemens de sang. Infusée dans une bouteille de vin blanc avec une demi-livre de miel, elle ranime un cheval qui a été forcé par le travail, et dont la sueur est rentrée.

COQ. Oiseau domestique. Il se fait remarquer par la beauté de sa taille et par sa démarche fière et majestueuse. Le coq annonce, par son chant, les heures de la nuit et la pointe du jour. Il est l'horloge vivante des gens de la campagne. Le coq est le plus lubrique des oiseaux. A peine ouvre-t-on le poulailler qu'on le voit courir après les poules. Cet oiseau règne en souverain parmi ses poules. Il veille avec assiduité à leur conservation. A-t-il trouvé quelque grain, il les appelle et s'en prive pour elles.

Les Poules, femelles du coq, sont du nombre des animaux précieux dont la nature a gratifié l'homme. Elles lui paient un tribut tous les jours; et, par leurs soins et leur constance, elles doublent deux fois par an la richesse de leur maître, par la quantité de poulets qu'elles leur donnent.

La fécondité des poules se tarit à la fin de l'automne, même avant, si la saison est froide. Dès le mois de février, des poules bien nourries recommencent à pondre. Elles n'ont pas besoin d'être fécondées pour donner des œufs, qui n'en sont que meilleurs et plus faciles à conserver frais un certain temps; mais ils ne sont point propres à faire couver, parce qu'il n'y a point de germe.

COQ D'INDE. Gros oiseau apporté en Europe des Indes occidentales. Il est multiplié au point qu'il est très-commun.

Les coqs d'Inde varient par leur couleur; il y en a de tout noirs, d'autres noirs et blancs, et d'autres encore qui sont grisâtres.

Les Poules d'Inde font deux pontes; une en février et l'autre au mois d'août. Il ne faut pas leur faire couver les

derniers œufs, la saison ne permettant pas d'espérer que les petits, à qui il faut de la chaleur *pour pousser le rouge*, s'élèveront.

Il y a des provinces où l'on chaponne les coqs d'Inde et où on les engraisse, en leur faisant avaler de la pâtée faite avec du son et des œufs, dans laquelle ont met aussi des orties hachées.

COQUELICOT. (*Voyez* PAVOT.)

COQUELOURDE, ou PASSE-FLEUR. On la trouve aux environs de Paris, sur le Mont Valérien; mais comme sa fleur est belle, on la cultive aussi dans les jardins. Cette fleur parait communément à la fin de mars. Les Anglais, pour cette raison, l'ont nommée *fleur de Pâques*.

CORDEAU. Il est nécessaire au jardinier pour aligner ses plantations. C'est sa règle, son compas. Dans une plantation étendue, il fera beaucoup moins de chemin et plus d'ouvrage, en employant deux cordeaux a la fois. Il les place sur les deux premières lignes, plante la première et porte le bout du premier cordeau sur la troisième, et ainsi de suite. A chaque fois, il plante une ligne, ce qu'il ne pourrait pas faire avec un seul.

CORIANDRE. Plante que l'on cultive aux environs d'Aubervilliers, près Paris. Toute la plante est aromatique.

On l'emploie dans l'eau clairette ou le rossolis des six graines, dans la bière, dans l'eau des Carmes, et dans l'eau de miel royale. On la couvre de sucre pour en faire des dragées, pour les personnes qui ont l'haleine forte; elle corrige les mauvaises odeurs.

Long-temps on a cru que la coriandre était un poison; on est revenu de cette erreur, et elle est d'un usage journalier.

CORMIER, ou Sorbier. C'est un des beaux arbres des forêts. Ses racines sont grosses et s'enfoncent beaucoup plus qu'elles ne s'étendent. Son tronc est droit, uni, long et d'une grosseur proportionnée à son accroissement, qui est fort long. Son bois est dur, compacte et rougeâtre. Ses branches, en se rassemblant, forment une tête assez régulière. Lorsqu'elles ont acquis une certaine force, elles sont marquetées de taches blanchâtres, qui s'étendent et couvrent le bois. Dès qu'il prend plus de volume, l'écorce se rembrunit.

On cultive plusieurs espèces de cormiers, savoir : le *cormier franc*, (c'est celui qu'on trouve le plus communément dans les forêts) le *cormier à fruit en forme de poire*. Les fruits de ces deux espèces sont très-acerbes. *Le cormier à fruit rouge*, son fruit est plus gros et d'un meilleur goût. *Le cormier sauvage* ou *des oiseleurs*. Celui-ci est vraiment le cormier; les autres n'en sont que des variétés. Ce cormier des oiseleurs sert particulièrement à l'ornement des bosquets. Ses fleurs sont blanches et belles; ses fruits sont rouges et sont très-recherchés des oiseaux, qui en font leurs délices. Il résiste dans les climats les plus froids, même en Laponie; c'est véritablement là le sorbier.

Les bucherons nomment *cormières* ceux dont les fruits sont semblables à des petites poires de couleur un peu rouge.

Les cormiers aiment une terre substantielle; ils y poussent avec vigueur. Buffon en avait en Bourgogne de plus d'un pied de tour et de vingt-cinq de hauteur au moins.

Les cormes ou fruits des cormières sont une bonne nourriture pour les bêtes fauves. Ses fruits suspendus à l'automne attirent les grives.

On cueille en automne le fruit des cormiers cultivés; on l'étend sur la paille et on l'y laisse mûrir. Il est plus agréable que les *nèfles*.

On retire de ce fruit, en le faisant fermenter, un cidre plus fort que celui des pommes.

Le bois du cormier est le plus dur de tous ceux que fournissent les arbres des forêts, aussi est-il recherché par les menuisiers, ébénistes et armuriers. Il est surtout recherché pour les parties des machines exposées à de grands frottemens, telles que des pièces de pressoir et des chevilles de moulins.

Bien des personnes savent que l'on se sert des rameaux du sorbier dans la teinture noire commune; mais bien peu savent que ce bois seul suffit pour teindre du plus beau noir, et qu'il est très-durable. *Mémoires de Suède, vol. XV,* 1753.

CORNUELLE, ou MACRE, CHATAIGNE D'EAU. Plante annuelle. Il lui faut pour croître avantageusement au moins vingt pouces d'eau. On récolte son fruit à l'automne. L'amande se mange crue ou cuite : elle approche beaucoup du goût de la châtaigne, ce qui lui a fait donner le nom de *châtaigne d'eau.* On devrait la multiplier davantage pour utiliser les mares.

CORNE. C'est le corps dur et solide qui croît sur la tête de quelques quadrupèdes, et qui leur donne une arme défensive et offensive.

L'accroissement des cornes se fait différemment chez les animaux à qui elles ne tombent point.

La corne du bouc, du taureau et du bélier se rapproche davantage de la nature de l'*ongle* des animaux et de l'écaille de la tortue.

CORNE DE CERF. Petite plante potagère qu'on emploie dans les salades. Elle est ainsi nommée parce qu'elle représente de petits bois de cerf.

CORNICHONS. Plante potagère et annuelle, de la fa-

mille des concombres. Sa tige et ses fleurs poussent de même, mais son fruit en diffère par la couleur. Le cornichon est d'un vert clair, et le concombre est d'un beau jaune foncé.

Le cornichon, lorsqu'il est parvenu à une certaine grosseur, se mange cru ou cuit, comme le concombre. Il a le même goût et la même propriété rafraîchissante. Petit, on le confit dans le vinaigre, en y ajoutant, des oignons, passe-pierre, estragon, etc.; c'est ce qu'on appelle *faire des cornichons*. Le petit concombre se confit aussi, mais n'est pas aussi bon; sa chair est plus molle et plus spongieuse; il a, de plus, le défaut de prendre dans le vinaigre une teinte blanche qui ne plaît point à l'œil; au lieu que le cornichon est toujours vert et d'un aspect agréable.

CORNOUILLER. C'est un arbre d'une grandeur médiocre, très-commun dans les bois et dans les haies. Sa tige est tortue; son écorce d'un gris ronssâtre; elle se détache du corps de l'arbre lorsque l'âge le fait gerser. Ses feuilles ne paraissent que dans l'intervalle des fleurs aux fruits, qui approchent de la forme de l'olive, mais sont rouges; on les confit dans le vinaigre et au sucre, comme l'épinette, dont il approche beaucoup par le goût.

L'accroissement du cornouiller est très-long, ce qui rend son bois dur et lui donne les mêmes qualités qu'à celui du cormier. Les intempéries des saisons n'arrêtent point sa crue. Il vient dans tous les terrains et s'accommode de toutes les expositions. Sa fleur est très-hâtive et de longue durée, ses feuilles d'un beau vert, et qui ne sont jamais attaquées des insectes. Il souffre l'ombre des autres arbres, et la forme agréable qu'on peut lui donner sans nuire à la quantité de son fruit, doit engager à le cultiver.

On multiplie le cornouiller avec les rejetons qui poussent à son pied.

CORNOUILLER (LE) SANGUIN est une espèce différente. Celui-ci est un arbrisseau très-commun dans les bois, dans les haies. L'écorce de ses jeunes rameaux est, l'hiver, d'un rouge vif et foncé. Cet arbrisseau se multiplie plus qu'on ne veut ; il fait buisson dans les plates-bandes. Ses fleurs et la couleur de son bois le rendent assez agréable.

COTE. Nom donné aux terres et rivages qui s'étendent aux bords de la mer et des rivières.

On appelle *côteau*, tout terrain élevé en plan incliné au-dessus du niveau d'une plaine.

Les coteaux se cultivent différemment que les plaines. La culture varie selon la nature de la terre et son exposition. On a observé que les coteaux ne sont ordinairement fertiles que d'un côté, et qu'il semble que l'autre ait été dépouillé de sa terre productive par les courans.

COTONNIER. (*Voyez* APOCIN.)

COUCHE. Amas de fumier que l'on couvre de terreau, qui procure assez de chaleur pour faire pousser les plantes nommées *plantes de serre*.

COUDRIER, ou NOISETIER. Arbrisseau dont la racine est longue, grosse, robuste et enfoncée profondément dans la terre. Ses feuilles sont larges, un peu ridées et dentelées ; son bois est blanc et tendre. Il a pour fleurs des chatons oblongs qui sont d'abord verts, ensuite jaunes, mais ne produisent aucun fruit. Les fruits croissent sur les mêmes branches, mais en des endroits séparés ; ce sont les noisettes, que tout le monde connaît.

Le noisetier croît par la culture dans les jardins. Ceux qui sont sauvages viennent partout, dans les forêts, le long des chemins, mais leur accroissement est fort long. Daubenton assure en avoir vu de très-vieux, qui avaient quarante

pieds de haut, plus de deux pieds de tour, et qui ne dépérissaient point encore.

Parmi ceux que l'on cultive, les uns portent des fruits longs, d'autres en portent de ronds, nommés *avelines*. Ce sont les meilleures noisettes. Les fruits des noisetiers sauvages sont petits et moins agréables à manger.

La noisette est plus nourrissante que la noix; on en tire par expression une huile douce, très-utile pour la toux. On couvre l'amande de sucre pour en faire des dragées.

Le bois du coudrier a plus d'utilité quand il est d'un petit volume que lorsqu'il a une certaine grosseur. On a fait l'expérience qu'il durait trois fois davantage lorsqu'on le coupait immédiatement après la chute des feuilles, que lorsqu'on l'abattait pendant l'hiver ou au commencement du printemps.

Ce bois n'est d'usage que pour faire des cerceaux, parce qu'il est souple, droit et sans nœuds; on en fait aussi des arcs, des flèches.

Le charlatanisme avait persuadé à des habitans des campagnes qu'on pouvait découvrir des sources avec les branches du coudrier. Cette vertu surnaturelle est une propriété imaginaire, inventée pour profiter de la crédulité des esprits simples et faibles qui ne croient qu'au merveilleux.

COULEUVRE. Espèce de serpent à tête plate. Sa morsure peut occasionner des inflammations, mais ne cause point le danger de celle de la vipère.

COUPE DES BOIS. L'usage en général est de couper les bois à fleur de terre. La loi ordonne que : « les futaies seront coupées le plus bas que faire se pourra, et les taillis à fleur de terre. »

Un cultivateur de Langres, M. Douette-Richardot, a adopté une méthode dont il paraît qu'on peut attendre les

plus heureux résultats, qui est de *couper les bois entre deux terres*.

Duhamel avait proposé, pour renouveler les futaies d'ormes, d'ouvrir des fossés à quelque distance du tronc de l'arbre, et de couper les racines. Guyot conseillait d'isoler toutes les racines des arbres qu'on exploitait; et de Perthuis avait dit qu'il fallait recouvrir de terre la souche coupée.

C'est ce conseil de de Perthuis que paraît avoir suivi M. Douette-Richardot. Ce cultivateur compare la souche d'un arbre coupé à la tige d'un sujet greffé, dont on a soin de cacher la surface supérieure aux regards du soleil.

La Société d'agriculture, du commerce et des sciences et arts du département de la Haute-Marne a nommé des commissaires pour examiner les plantations faites par M. Douette-Richardot, vérifier le procédé qu'il a employé pour exploiter les bois, et lui faire le rapport de leurs observations.

« Il est certain, ont dit ces commissaires dans leur rapport, que la revenue (1) des bois coupés entre deux terres aura toujours une valeur supérieure à la revenue des arbres coupés sur souche; mais nous ne pouvons déterminer de combien sera l'excédent de cette valeur à un âge donné, par exemple, de vingt-cinq à cinquante ans.

» Ce qui nous démontre que les arbres résultant de la coupe entre deux terres seront toujours plus forts que ceux qui viendront sur des troncs élevés, c'est que les brins qui proviennent de l'exploitation de M. Douette-Richardot sont sains du centre à la circonférence, droits, peu articulés, qu'ils réunissent toutes les qualités qui annoncent de belles

(1) La *revenue* est le jeune bois qui revient sur une coupe de taillis.

futaies; au lieu que ceux qui sont venus sur souche se trouvent, pour la plupart, altérés; que la souche qui les porte est altérée elle-même; qu'ils sont *rabougris* (1) et souvent branchus dès leur base. »

On pense bien que les commissaires ont fait toutes les observations, pris toutes les instructions préalables; qu'ils ont fait découvrir les racines pour juger du procédé qui a été employé et pour examiner le mécanisme de la végétation; qu'ils ont comparé les jets des coupes à fleur de terre avec ceux des coupes entre deux terres, c'est-à-dire, à quatre ou cinq pouces (quatorze centimètres) au-dessous du niveau du sol. Leur examen a porté particulièrement sur des jets de charme et de chêne, et c'est sur ces jets qu'ils ont découvert ces avantages.

Ils ont déclaré avoir vu dans différentes forêts, et sur les routes, des frênes, des cerisiers, des ormes, des trembles, des robiniers, arbres à racines traçantes et horizontales, qui, coupés entre deux terres, montrent une belle végétation. Dans ces diverses espèces, les brins s'élèvent le long des racines latérales et à de grandes distances du tronc. Des peupliers, même arrachés d'une pépinière de M. Douette, se trouvent remplacés par des rejets qui s'élancent des portions de racines restées dans la terre.

Il n'en est pas de même du chêne; ils n'ont point vu de rejets s'élever aussi loin du tronc, sur ses racines latérales; et il paraît que ces rejets, qu'on nomme *drageons*, en sortent difficilement.

Ils n'ont point trouvé de racines de charme ni de racines de chênes qui, séparées des autres racines ou du reste de

---

(1) Arbre *rabougri* est celui qui n'est pas venu à sa juste perfection, ni à sa juste grandeur. Voyez l'*Instruction des Jardiniers*.

la souche, aient poussé des rejets. Mais cette expérience est différente de la coupe entre deux terres.

Ils n'ont pu faire aucune remarque sur le châtaignier, sur l'aulne, sur le bouleau, sur le tilleul, ni sur les arbres résineux.

Les pins, les sapins, les mélèzes, n'habitent point les forêts du département de la Haute-Marne. Partout où ces bois existent, on en regarde les souches comme improductives; mais il ne paraît pas qu'on ait essayé d'en couper entre deux terres. C'est à un mètre (trois pieds) du sol et au-dessus des neiges, qu'on exploite ceux des Alpes : coupés plus bas, peut-être donneraient-ils des rejetons.

Quant aux souches des noyers, elles ne repoussent pas lorsqu'on les exploite suivant la méthode usitée, c'est-à-dire, lorsqu'on les coupe au-dessus de terre. Les commissaires ont dit avoir vu des rejetons sortir des racines de quelques noyers coupés entre deux terres sur le bord des grandes routes; ce qui prouve, ont-ils ajouté, que la méthode de M. Douette-Richardot y est avantageusement applicable.

Les commissaires ont reconnu que chaque jet sorti d'un arbre coupé entre deux terres se forme un nouveau chevelu, de nouvelles racines, et que, comme les brins sortis hors de la terre n'ont pas la même possibilité de s'en former, ils ne doivent pas autant profiter que ceux qui prennent leur naissance dans son sein.

Il ne faut pas se dissimuler que, pour couper au-dessous du sol, suivant la méthode de M. Douette, il est nécessaire que le bûcheron, au moyen d'une pioche, détourne la terre et les pierres qui entourent la souche, pour découvrir les racines; que, s'armant ensuite de sa coignée, il attaque le tronc, et que cette méthode est la plus dispendieuse; mais comme ce mode d'exploitation ajoute à la longueur de

l'arbre celle de la souche, le produit de la coupe est élevé d'une valeur supérieure à l'augmentation de frais qu'il occasionne. Sur les futaies, on gagne la hauteur de la taille, qui prend sur la longueur de l'arbre depuis un pied à un pied et demi; on y trouve alors un avantage considérable pour les bois de construction, notamment pour ceux destinés au service de la marine; avantage que ne produiraient pas de même les arbres coupés au-dessus du sol.

Ainsi, d'après toutes ces observations lumineuses des commissaires de la Société d'agriculture, commerce, sciences et arts du département de la Haute-Marne, et d'après la lecture que j'ai faite de l'intéressant ouvrage de M. Douette, je ne balance pas à donner la préférence à la coupe employée et conseillée par ce cultivateur.

M. Douette a trouvé des contradicteurs, comme il devait s'y attendre, et comme il est utile et même nécessaire qu'il s'en trouve à la naissance de toute innovation, afin que les inconvéniens et les avantages soient bien discutés et mis en lumière. On peut voir dans son ouvrage, intitulé : *de la Pratique de l'Agriculture* (1), les réponses judicieuses qu'il a faites aux différentes observations.

COUQUELOURDE, ou COQUELOURDE DES JARDINIERS. Appelée autrement *passe-fleur*. Cette plante n'est absolument utile qu'à l'ornement des parterres. (*Voyez* COQUELOURDE.)

COURGE, ou CALEBASSE. Plante annuelle. Elle pousse plusieurs tiges sarmenteuses, grosses comme le doigt. On en distingue trois espèces, la *courge longue*, la *grosse* et la *calebasse*. La chair de la première espèce est rafraîchissante, on en fait une confiture assez estimée.

La seconde est ronde, et sert aux mêmes usages que la

(1) Il se vend chez Marchant, libraire à Paris, rue des Grands Augustins, n° 20.

première. La troisième est nommée *calebasse* ou *flacon*, à cause de sa figure qui ressemble à une bouteille. Lorsque ce fruit est mûr et bien sec, on le vide, et il fait d'excellentes bouteilles pour les gens de campagne, dans lesquelles ils emportent de quoi se rafraîchir dans les champs. On emploie la chair de la courge dans les potages, en fricassées; on l'apprête aussi dans de la pâte et on la fait frire comme les artichauds. C'est un aliment très-rafraîchissant.

COURTILLE, ou COURTILIÈRE. (*Voyez* GRILLON, TAUPE.)

COUSIN. Petit insecte connu de tout le monde par son bruit incommode, qui trouble quelquefois le repos, et encore plus par ses piqûres cruelles. Les cousins de ces pays-ci sont très-pacifiques, si on les compare à ceux de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique, qui, au rapport des voyageurs, tourmentent horriblement.

Il y a des personnes que ces insectes fatiguent cruellement, surtout les dames. J'ai éprouvé depuis bien des années qu'en se frottant avec du vinaigre balsamique et anti-putride, que j'ai indiqué dans mon Recueil pratique d'économie rurale, on pouvait braver ces ennemis, se promener le soir dans les bosquets et au bord de l'eau, sans en être incommodé.

CRAIE. Terre calcaire. On la trouve dans des montagnes en masses très-considérables, remplies de *cailloux-silex* (pierres à fusil noires) et de coquilles. Celle trouvée autrement est une terre de transport, charriée par les eaux. On peut s'en servir pour bâtir. Presque toute la ville de Reims, en Champagne, en est construite.

CRAPAUD. Espèce particulière d'amphibie, de la famille des grenouilles. Il en diffère cependant par la marche, en ce qu'il se traîne à terre, et que la grenouille saute. Il marche lentement, parce qu'il a le ventre gros. Il ne lâche point ce

qu'il a une fois saisi entre ses mâchoires, à moins qu'on ne l'expose au soleil, dont il craint les rayons.

Le crapaud entre en colère pour peu qu'on le touche; il gonfle sa peau comme un balon, et résiste aux coups qu'on lui porte, tant il a la vie dure. Quand il se sent pressé, il lance par derrière une liqueur limpide qui est venimeuse; sa bave est également venimeuse. Il arrive souvent que des champignons que les cuisiniers se sont dispensés de laver, des salades et des fraises, ont causé des indigestions et des nausées qui n'avaient d'autre cause que la virulence de ces animaux. Ces exemples sont plus que suffisans pour engager les personnes qui mangent des herbes ou des fraises nouvellement cueillies à les laver avec soin. Il est aisé de s'apercevoir lorsque les crapauds se sont traînés sur les plantes, par des traces gluantes et argentées dont elles sont converties, et qui ne ressemblent point à celles imprimées par les loches.

Les symptômes que cause le venin de cet animal, lorsqu'il le jette au visage ou sur telle autre partie du corps, sont la couleur jaune, l'enflure et la difficulté de respirer. Si l'on n'a recours promptement aux vomitifs, aux lavemens et à la thériaque; l'engourdissement, les convulsions, les défaillances, et quelquefois la mort en sont les suites.

Si les moutons sont atteints du venin de cet animal, il faut leur frotter les parties dégarnies de laine, avec du vinaigre anti-putride, et leur donner un breuvage de miel, dans lequel on délayera de la thériaque.

CRAPAUD (le) D'EAU n'est pas moins laid que celui de terre, mais est moins venimeux. Il habite les lieux remplis d'eau croupie. Avant son état de perfection, il passe à celui de têtard comme la grenouille. Son cri ressemble au chant du *coucou*. S'ils croassent tous ensemble, ils font un bruit affreux.

Les habitans de la campagne ont remarqué que, lorsque les crapauds croassent le soir, c'est un signe de chaleur et de beau temps pour le lendemain.

CRAPAUD VOLANT. (*Voyez* TETTE-CHÈVRE.)

CRÊME. C'est la partie la plus délicate et la plus grasse du lait. (*Voyez* LAIT.)

CRESSON DE FONTAINE. Plante aquatique, nommée aussi *cresson des ruisseaux*, parce qu'elle croit dans les marais et les ruisseaux. Cette plante fleurit en juillet et en août; elle est toujours verdâtre. On peut en faire des salades toute l'année, excepté lorsque les glaces couvrent la surface des eaux. Celle qu'on nomme à Rouen *cailli*, est un cresson cultivé, d'un goût exquis et préférable à tout autre.

Le cresson se plaît dans les ruisseaux dont l'eau est claire. C'est une plante anti-scorbutique. Il se mange cru avec les volailles, et sous quelques autres viandes rôties. Cet assaisonnement est très-salutaire, il excite l'appétit, et est fort analogue à la moutarde. On le distille. Il contient beaucoup de sel volatil.

CRESSON DES JARDINS, ou CRESSON ALENOIS. On le cultive pour la fourniture des salades. Il faut le semer tous les quinze jours, parce qu'il monte très-rapidement. Il est d'un grand usage dans les alimens qui ont besoin d'être un peu assaisonnés.

CRESSON DES PRÉS, ou CARDAMINE. Il est très-salutaire aux brebis qui sont échauffées après avoir nourri leurs agneaux. Il croit beaucoup plus haut que les autres cressons; sa tige a au moins dix pouces. Sa racine est menue et fibreuse. Toutes ses parties sont anti-scorbutiques.

CRESSON SAUVAGE, ou CORNE DE CERF D'EAU. Cet espèce de cresson vient le long des chemins et dans les en-

droits humides. Sa racine est grosse, et pousse des tiges rampantes. On le confit comme le pourpier, au sel et au vinaigre, pour mettre dans les salades l'hiver.

On donne aussi le nom de *cresson d'Inde* à la capucine. (*Voyez* ce Mot.)

CRIBLES. On en distingue trois différens, servant à nettoyer les grains. Le crible *simple* est formé d'un cerceau, portant un fond de peau de cheval ou d'âne, percé de trous ronds plus ou moins grands. Le crible *à plan incliné* verse le grain par nappe. Il est fait de fil d'archal. Il est peu usité; cependant il nettoie bien la peau du grain, et lui donne une couleur dorée.

Crible à vent tararé, portant huit ailes renfermées dans un tambour circulaire, ouvert à son centre, et mis en mouvement par une manivelle. Le crible à vent nettoie, rafraîchit et sèche le grain.

CRICRI. (*Voyez* Grillon.)

CRIN. (*Voyez* Poil.)

CROCHET. Il remplace la houe pour labourer dans les terrains pierreux, difficiles à labourer, et ménage les racines des arbres. La fourche à dents larges, ou trident, remplace la bèche pour la position de l'ouvrier, et le crochet par son emploi.

CROIX DE JÉRUSALEM, ou de Malte. Nommée ainsi de la ville d'où elle a été apportée. Cette fleur est agréable par sa tige et sa couleur pourpre. On la sème sur couche, et on la repique au mois de mai.

CROTTIN. Dans l'économie domestique, on donne ce nom à la fiente fraîche du cheval. Le crottin de cheval se met sur les plantes qui ont besoin d'être réchauffées. Celui d'âne

celui de mulet sont encore plus chauds; ces deux derniers servent à faire venir des champignons. On appelle *crotte* et non *crottin* la fiente de chèvres, brebis, lièvres et lapins.

CUIR. (*Voyez* PEAU.)

CURCUMA. (*Voyez* TERRA-MÉRITA.)

CUSCUTE. Plante parasite, et si singulière, que je ne puis me refuser à en donner des détails. Elle croît dans tous les pays, en Suède, dans les Alpes, en Suisse et par toute la France, en Italie et en Égypte. Bien différente des autres plantes, qui ne prennent leur nourriture que dans la terre, elle ne fait qu'y prendre naissance. Des filets ou des cheveux rougeâtres qui se dessèchent aussitôt qu'ils sont sortis de la terre et qu'ils se sont attachés à une plante quelconque, font l'office de racines, s'insèrent dans l'écorce des plantes, et deviennent autant de succoirs, qui portent la nourriture à la plante parasite aux dépens de celle à laquelle ils s'attachent.

La cuscute s'accommode de toutes les plantes, qui sont pour elle ce que la terre est pour celles qui jettent leurs racines.

Tournefort, dans ses voyages du Levant, a donné une description de celle d'Arménie. La cuscute pousse avec la dernière vigueur sur l'ortie, et particulièrement sur la vigne, où elle croît en si grande abondance, qu'elle forme ce qu'on appelle raisin barbu. (*Voyez* l'article VIGNE.)

CUVE. Vase destiné à recevoir la vendange. Elle est ordinairement à demeure. On en fait en pierres. Celles en bois cerclées de fer sont préférables. Dans les années abondantes, et lorsqu'on manque de tonneaux, la cuve se *renfonce* en la couvrant d'un second fond. Il faut auparavant tirer le vin à clair dans une autre cuve, et en ôter le marc.

CYPRÈS. Arbre toujours verd. Ses feuilles sont d'une

odeur pénétrante et assez agréable lorsqu'on les écrase. A ses fleurs succèdent des fruits ronds, raboteux et acerbes, que l'on nomme *noix de cyprès*. Ses fruits se dessèchent, se fendent, et laissent tomber une graine dont les fourmis sont très-friandes. Cet arbre est originaire des pays orientaux, et très-bien aclimaté en France. Le bois du cyprès se corrompt difficilement; il peut être substitué au *cèdre*. Il résiste mieux aux injures de l'air que le chêne. Duhamel a fait le vœu qu'on en multipliât les plantations. Son conseil doit suffire pour y engager les cultivateurs, qui ne peuvent suivre un meilleur maître. On peut employer le bois de cyprès à faire des palissades, des échalas et des treillages. Cet arbre fournit de la résine dans les pays chauds, mais point du tout dans ces pays-ci; seulement on voit transpirer de l'écorce des jeunes cyprès une substance blanche, qui ressemble à la gomme adragant. Duhamel rapporte qu'il a vu des abeilles se donner bien de la peine pour la détacher, apparemment qu'elles emploient cette matière dans leur *propolis* (cire).

Cet arbre est régulier, et l'art n'y a point du tout de part; il est conséquemment propre à border des terrasses, à former des allées, à terminer des points de vue dans les grands jardins.

Il est des personnes à qui cet arbre déplaît: elles disent *qu'il porte l'ennui partout où il est*. Cette idée bizarre ne peut leur avoir été suggérée que par les poètes, qui racontent que les anciens faisaient planter le cyprès, comme le symbole de la tristesse, autour de leurs tombeaux, sans faire la réflexion qu'on ne le préférait pour cet usage que parce qu'il fait naturellement décoration.

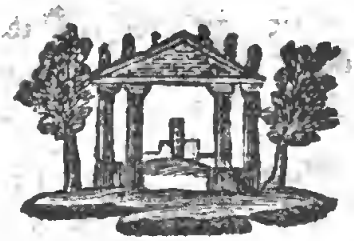
CYTISE. Joli arbuste. Il y en a de deux espèces, la petite des jardins, et la grande, qui croît naturellement sur les Alpes. Les cytises portent des fleurs légumineuses, aux-

quelles succèdent des fruits renfermant des semences dures et taillées en cœur.

Les feuilles de tous les cytises sont semblables à celles des trèfles.

Le *trifolium* des jardiniers est un petit cytise à feuilles lisses et arrondies.

Les grands cytises des Alpes font un très-bel effet par leurs grappes de fleurs jaunes pendantes. Leur bois est très-dur, et d'une couleur d'ébène verte, qui le fait ressembler aux bois des îles. On fait avec son bois, qui se noircit en vieillissant, des manches de couteaux. On en fait depuis quelque temps des chaises qui, pour peu qu'on les vernisse après que le temps aura noirci le bois, seront d'un beau noir.



D.

DALE. Pierre dure taillée par tranches de peu d'épaisseur, et dont on couvre les terrasses, les balcons; on en fait aussi des carreaux. Les laiteries bien soignées sont dallées en pierre, et les tables du pourtour sont de même matière.

DAMAS D'AUTOMNE. (*Voyez* PRUNE.)

DATURA, ou DUTROA. (*Voyez* POMME ÉPINEUSE.)

DÉGEL. On entend par ce mot le relâchement du grand froid, un adoucissement de l'air qui résout les neiges, et qui, s'il continue, fait fondre les glaces.

Lorsque le dégel vient subitement, et que la saison n'est pas encore avancée, il faut bien se garder de découvrir les figuiers, câpriers et artichauds. Ils *respireraient* l'air chaud, et, à la première gelée, malgré la précaution que l'on prendrait de les recouvrir, ils souffriraient beaucoup. Ils n'éprouvent pas le même danger à l'automne, où le froid les atteint par gradation.

DEMOISELLES (Mouches). Sous ce nom l'on comprend les demoiselles qui ont été des *formica-leo*, les jolies petites mouches nommées *petits lions* ou *lions de pucerons*. Cet insecte n'est que de curiosité. Sa naissance, sa vie, jusqu'à sa transformation, sont autant d'objets qui intéressent ceux qui prennent plaisir à examiner la nature. Mais comme ce serait m'écarter de mon sujet, je m'abstiens d'en donner les détails, et je renvoie ceux qui désirent connaître ce joli insecte aux Dictionnaires d'histoire naturelle.

DENT DE LION, ou PISSENLIT. C'est une plante basse, très-commune dans toutes les terres, que l'on cultive aussi dans les jardins. On en fait, au printemps, des salades qui sont aussi rafraîchissantes que la chicorée sauvage. Lorsque le pissenlit commence à durcir, on le cueille pour les lapins. Les vaches en sont aussi très-friandes; mais on ne peut en cueillir une assez grande quantité pour les nourrir; il est plus sage de les garder pour les lapins.

DENTS. Ce sont les os les plus durs et les plus compactes du corps de l'homme ainsi que des brutes. La conservation des dents doit être un objet d'attention, tant pour l'agrément qu'elles donnent à la bouche que pour l'utilité dont elles sont, les dents faisant la première digestion.

L'on fait avec les dents d'éléphans, de sangliers, des ouvrages en ivoire, qui sont très-recherchés.

DENT DE CHIEN. Plante que l'on cultive dans les jardins. La première pousse de sa racine est oblongue, charnue, fibreuse et faite en dent de chien. On se sert de la racine de cette plante pour amollir les tumeurs qui viennent au poitrail des chevaux.

DESTRUCTEUR DES CHENILLES. Ver qui a sur la tête deux pinces qu'il resserre en forme d'anneau, et dont il se sert pour attraper adroitement les chenilles par le ventre; en sorte qu'il les a blessées dangereusement avant qu'elles aient pu se détacher.

Ce ver est d'un beau jaune luisant. Il est si bien armé, qu'il peut nuire à toutes les chenilles, de quelque grosseur qu'elles soient. On a remarqué que, lorsqu'il a blessé une chenille, elle se tourmente en tous sens, et qu'après que le ver l'a quittée elle enfle, ce qui pourrait être l'effet d'une sorte de venin qu'il jette.

DIERVILLE. Petit arbrisseau originaire d'Amérique, et qui ne s'élève pas, dans nos climats, à plus de trois pieds. Il a beaucoup de ressemblance avec le *seringat* par son bois et par sa feuille. Ses fleurs sont dispersées sur les branches, et durent environ une quinzaine de jours.

Cet arbrisseau se reproduit par une extrême quantité de rejetons, qui poussent de ses racines traçantes.

Quoique la dierville se plaise à l'ombre et dans les terres humides, elle donne beaucoup plus de fleurs dans les terrains secs. Le seul parti qu'on puisse tirer de cet arbuste est pour l'ornement des bosquets. Il commence à bourgeonner au commencement de février.

DIGITALE, ou Gants de Notre-Dame. Cette plante croît sans culture, dans les lieux pierreux et sablonneux des environs de Paris. Sa racine est fibreuse et amère. Sa tige est haute de deux à trois pieds. Ses feuilles sont presque semblables à celles du bouillon blanc. Les fleurs de cette plante, bouillies dans le saindoux, font une pommade excellente pour guérir les crevasses aux jambes des chevaux. Il y a un ancien proverbe italien qui dit : que la *digitale* guérit toutes les plaies.

DINDE et DINDON. (*Voyez* Coq d'Inde.)

DISETTE. (*Voyez* Bette-Rave.)

DOGUE. (*Voyez* Chien.)

DOMPTE VENIN. De sa racine il sort plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, et qui s'attachent quelquefois aux plantes voisines. Ses feuilles naissent opposées deux à deux, et ont à peu près la figure de celles du lierre. On se sert extérieurement des feuilles et des graines pilées de cette plante pour résoudre le lait engrumelé dans les ma-

melles des chiennes et dans les pis des vaches et chèvres. Cette plante croît abondamment dans les environs de Paris, dans le Levant et dans le Canada.

DOUCE AMÈRE, ou VIGNE SAUVAGE. On la nomme aussi *vigne de Judée* ou *morelle grimpante*. Sa racine est petite et fibreuse. Dans les jeunes branches, l'écorce est verte, dans les vieilles, elle est gercée et cendrée. Son bois renferme une moëlle cassante. Ses feuilles sont oblongues et lisses, assez semblables à celles de la morelle ordinaire.

Cette plante dissout le sang extravasé. Le suc des graines de cette plante est propre à enlever les taches du visage.

DOUCETTE. Nom que l'on donne, ainsi que celui de *boursette*, à la mache que l'on mange en salade. (*Voyez* MACHE.)

DOUVE, ou RENONCULE DES PRÉS. Poison mortel pour tous les bestiaux, principalement pour les brebis.

J'ai donné, dans mon *Manuel de la Ménagère*, les moyens de la détruire.

DOUVE. Planche qui sert à la construction des tonneaux. Il importe que les douves soient de bonne qualité, pour que le vin ne se gâte point.

DUVET. On appelle ainsi la plume menue qui se trouve sous les ailes des oies et canards, et que l'on plume séparément. C'est sur le canard d'Islande (canard à duvet) qu'on recueille l'édredon.

E.

EAU. C'est un corps sans couleur, transparent, volatil, inodore, qui a la propriété de mouiller tout ce qu'il touche. C'est un élément qui, amalgamé à la terre, contribue puissamment avec elle à l'opération de la reproduction et de la végétation de toutes les plantes.

EAU-DE-VIE. (*Voyez* Raisin, Cidre, Orge, Blé.)

ÉBENIER, ou Grand Cytise des Alpes. Il fait un bel effet dans les jardins, a de grandes grappes, à fleurs jaunes pendantes; à ces fleurs succède une graine légumineuse facile à germer.

Le bois de cet arbre est très-dur, et d'une couleur d'ébène verte. Le cœur de ce bois noircit en vieillissant, et le fait ressembler aux bois des îles; c'est pourquoi on l'a nommé l'*ébenier des Alpes* ou *faux ébenier*.

L'on pourrait cultiver dans les départemens méridionaux de la France le *cytise-indigo*. J'en ai vu un exposé au midi, et qu'on avait soin d'empailler tous les hivers, comme les figuiers, réussir très-bien. Ce cytise sert, dans la Louisiane, à faire de l'indigo. En le cultivant et le naturalisant en France, on pourrait en tirer un parti avantageux. Combien d'arbres et de plantes pourraient suppléer aux choses dont nous nous sommes fait un besoin journalier, et dont la privation et la cherté nous sont préjudiciables!

ÉCHALOTE. Plante cultivée dans les jardins potagers. Sa racine est un assemblage de plusieurs bulbes réu-

nies ensemble, que l'on partage lorsqu'on veut les repiquer au printemps.

L'échalote est d'un grand usage dans les cuisines. Souvent la nielle l'attaque, elle jaunit et coule ; ce qui la rend fort rare. Pour lui rendre de la vigueur et la guérir de cette espèce de maladie, il faut la couvrir de cendres d'herbages verds.

ÉCHARBON. Nom qu'on donne à la châtaigne d'eau qui croît près des rivières. Il y a une autre espèce d'écharbon terrestre qui croît dans les masures.

ÉCHELLE. On s'en sert de deux espèces, la simple et la double. Les montans des échelles se font de bois d'aulne, et les échelons de cornouiller. Celle qui sert à la cueillette des fruits doit être très-étroite, pour pouvoir se placer entre les branches. L'échelle double sert à élaguer et tailler les grands arbres.

ÉCLUSE. Ouvrage de maçonnerie et de charpente, destiné à retenir élevées et conduire les eaux selon le besoin dans un canal, une rivière ; à faciliter l'arrosement des terres arides et des prairies ; à dessécher les marais pour étendre le domaine de l'agriculture.

ÉCORCE. C'est la partie qui couvre le végétal, et sous laquelle circule plus particulièrement la sève.

ÉGAGROPILE. Nom qu'on donne à des petites boules de poils qu'on trouve dans les intestins, et souvent dans la panse des bestiaux. Ces boules sont formées de l'assemblage des poils que ces animaux détachent et avalent en se léchant ; leur salive colle ces poils les uns sur les autres, et leur estomac ne peut les digérer.

L'ignorance a fait quelquefois naître des soupçons sur des innocens, accusés d'avoir empoisonné des moutons qui avaient l'égagropile, vulgairement appelée *gobe*. Un

malheureux berger, il y a plusieurs années, fut condamné, en première instance, à la peine de mort. Heureusement le juge d'appel, assez instruit pour douter, eut recours à des hommes d'un mérite reconnu pour l'éclairer. M. Chabert, de l'école d'Alfort, fut consulté, et démontra que les moutons, ainsi que les vaches, les bœufs, peuvent, en se léchant, attirer le poil, et que cela forme dans leur estomac l'égagropile. Le malheureux berger fut déchargé d'accusation.

ÉGLANTIER, ou Rosier Sauvage. Ses feuilles ressemblent à celles du *rosier domestique*. Ses fleurs sont simples et fort odorantes. Elles défleurissent presque aussitôt qu'elles sont épanouies. A ces fleurs succèdent des fruits ovales, rouges comme du corail dans leur maturité, d'un goût un peu acide, mais agréable. Ils se mangent frais et confits dans du vinaigre. Pour les confire, il faut les prendre avant qu'ils soient bien mûrs. Dans l'intérieur de ce fruit, l'on trouve des semences entourées de poils qui s'en séparent facilement, s'attachent à la peau, s'y incrustent et causent des démangeaisons insupportables.

Cet arbrisseau croit dans les haies. En raison de ses aiguillons, il défend l'entrée du clos aux bestiaux.

L'on greffe des roses de toutes couleurs sur l'églantier, et l'on obtient des variétés fort agréables.

ELLÉBORE NOIR ET BLANC. (*Voyez* Hellébore.)

ELLÉBORINE. Plante dont les feuilles ne diffèrent de celles de l'ellébore qu'en ce qu'elles sont plus petites. Ses tiges croissent à la hauteur d'un pied et demi; elles sont rondes et farineuses. Ses fleurs sont blanches, inégales et remplies de semences, ressemblant à de la sciure de bois. L'elléborine croit aux lieux montagneux et ombragés; elle est, ainsi que l'ellébore, propre à faire des breuvages pour les chevaux qui urinent difficilement.

ÉMOUCHET. Oiseau de proie qui détruit les volailles. (*Voyez* Épervier.)

ENDIVE. (*Voyez* au mot Chicorée.)

ENFLE-BOEUF. C'est un nom donné par les bergers à une espèce de mouche cantharide, dont les ailes sont renfermées dans des étuis de couleur d'or. Cet insecte est plus long que la cantharide; ses jambes sont aussi plus longues et plus grosses; ses yeux sont enfoncés. Il sort de son front deux longues cornes. Sa tête est petite et armée de dents en forme de tenailles, avec lesquelles il fait des morsures cruelles.

L'enfle-bœuf ne se nourrit que de chenilles, lézards, vers et autres insectes. Il tue l'araignée. Il ne se nourrit jamais d'insectes ni d'animaux morts naturellement. Il ne mange que ce qu'il tue, et emporte le reste dans les endroits où il se retire. Son odeur est insupportable et assez forte pour l'indiquer. J'ai fait la description de cet insecte, ennemi des bestiaux, afin que les pâtres puissent le connaître et en garantir leurs troupeaux. Aussitôt qu'un bœuf ou autres animaux en ont avalé, ils enflent et il leur survient une rétention d'urine; il faut à l'instant leur faire prendre un breuvage composé d'ellébore infusé, dans lequel on met au moins une demi-livre de miel. Le miel pour les bestiaux est absolument un contre-poison, soit qu'il rafraîchisse leurs intestins ou qu'il facilite la digestion de la plante ou de l'insecte qui rend l'animal malade. Il est de fait qu'il les guérit, et j'en ai fait dans ma vie beaucoup d'expériences qui m'ont parfaitement réussi.

Il ne faut pas se contenter, lorsqu'un animal a mangé un enfle-bœuf, de lui donner une potion de miel et d'ellébore, il faut continuer jusqu'à ce que les urines aient repris leur cours ordinaire.

ENGRAIS. Il se compose de plusieurs fumiers de bestiaux, de décombres de maisons, de plâtras, de cendres, de marne, qu'il faut savoir adapter aux différentes terres. (*Voyez* FUMIER.)

ÉPEAUTRE. (*Voyez* FROMENT LOCAR.)

ÉPERVIER. Le mâle se nomme *mouchet* ou *émouchet*. C'est un oiseau carnivore qui s'introduit dans les clapiers ou cabanes de lapins, et cause de grands dégâts. Le bruit d'une cloche le fait fuir; mais il attend la nuit où tout est dans le sommeil pour fondre sur sa proie. Il est fin, rusé et constant dans ses projets. L'on n'a pas d'autres moyens pour chasser l'*épervier* ou *émouchet* que de faire brûler de la poudre à canon; il en craint l'odeur et s'éloigne vite de l'endroit où il la sent.

ÉPI D'EAU. Plante qui croît dans les marais, les étangs et près des fontaines, des rivières et de tous les lieux humides. Cette plante a des racines grosses, blanches et rampantes. Ses feuilles, qui naissent dans l'eau, sont longues et étroites, et quand la plante a cru au-dessus de la surface de l'eau, elles deviennent aussi larges que celles du plantin.

Cette plante, donnée en décoction, est astringente. On s'en sert avantageusement contre les boutons et les démangeaisons de la peau, dont les bestiaux sont quelquefois atteints au printemps.

ÉPICÉA. (*Voyez* SAPIN.)

ÉPINARDS. Plante potagère très en usage dans nos cuisines. Sa racine est simple, menue, blanche et fibreuse. Ses tiges croissent à la hauteur d'environ un pied. Elles sont rondes et larges, et ne deviennent pointues et dentelées que lorsque la plante ne monte plus.

Les épinards cuits à l'eau sont peu nourrissans, mais de facile digestion, et sont très-utiles dans les cas où l'on interdit l'usage des viandes. Les épinards se multiplient de graines. On commence à les semer à la mi-avril, époque où ceux qu'on a mangés l'hiver commencent à durcir et à monter. On est obligé, à cette époque de la saison, d'en semer tous les quinze jours, les épinards du printemps ne supportant qu'une coupe et montant presque aussitôt.

Vers la fin d'août, on sème de nouveau des épinards, pour la consommation de l'hiver, qui durent jusqu'au mois d'avril.

Les épinards montés et leurs racines sont très-bons à donner aux vaches, cela augmente leur lait. L'eau dans laquelle ont cuit les épinards est bonne pour les porcs.

ÉPINARD SAUVAGE (l') est le *Bon-Henry*.

ÉPINE BLANCHE. (*Voyez* NÉFLIER.)

ÉPINE BLANCHE SAUVAGE. (*Voyez* CHARDON COMMUN.)

ÉPINE DE BOUC. Est l'arbrisseau d'où découle la gomme adragant.

ÉPINETTE, ou SAPINETTE. (*Voyez* ce mot à celui de SAPIN.)

ÉPINE-VINETTE, ou VINETTIER. Arbrisseau épineux qui vient communément dans les jardins, et où il peut servir de haies. On en trouve aussi dans les lieux incultes, au bord des bois et dans les buissons. Cet arbrisseau vient assez haut.

La fleur de l'épine-vinette a une singularité qui doit être mise au nombre des phénomènes des végétaux. Lorsqu'on

touche avec un stylet le pédicule de ses étamines, elles se replient du côté du pistil, et il n'est pas rare qu'elles entraînent avec elles les pétales et que la fleur ne se referme. A ces fleurs succède un fruit mou, long de quatre lignes, qui devient rouge en mûrissant et d'un goût acide assez agréable. Ces fruits colorent en rouge le papier bleu. Ils sont rafraîchissans et astringéans : on les mange rarement crus ; mais on en fait d'excellentes confitures et des dragées avec les pepins.

En teinture, on emploie encore de l'épine-vinette pour teindre en jaune ; elle sert aussi à lustrer les cuirs corroyés.

ÉPIZOOTIE. Maladie dangereuse, et quelquefois incurable, qui attaque toutes les espèces de bestiaux et se communique aux hommes qui mangent leur chair, et souvent aussi par la seule piqûre des mouches qui pompent le sang des cadavres.

L'Égypte, la Hongrie, et généralement les pays les plus sujets aux inondations et aux chaleurs qui les suivent, sont les foyers les plus ordinaires des maladies épidémiques et épizootiques. On ne peut se dissimuler que ces inondations soit la cause première, et peut-être même la cause unique de ces fléaux désastreux.

C'est avec très-peu de fondement, a-t-on dit, que l'on attribue ces maladies à des plantes vénéneuses avalées dans les pâturages. Un homme dont tous les pas dans une carrière longue et laborieuse ont été marqués par des services rendus aux sciences et à l'humanité, dont on ne doit prononcer le nom qu'avec reconnaissance, d'Aubenton a dit : « Que les bestiaux ne touchaient point aux » plantes qui pouvaient les incommoder, et que si, par » l'effet d'un appétit vorace, il en passait quelques-unes » avec les plantes salubres, jamais elles n'étaient en assez

» grand nombre pour porter une altération sensible à la » santé des animaux ».

Après une autorité aussi respectable, l'on me trouvera sans doute bien hardie d'émettre une opinion contraire. Mais voici ce qui est arrivé à mon troupeau. Des brebis nourrissant leurs agneaux s'échappèrent à la vigilance du berger et furent pâturer dans un pré qui n'était pas nettoyé, et où il avait poussé beaucoup de renoncules, dites *douves*, ou *renoncules des prés ;* sur une vingtaine qui en avaient mangé, sept périrent dans la journée, deux le lendemain, et les autres furent malades pendant long-temps. L'on ne parvint à les guérir qu'en leur faisant prendre du miel en quantité.

La température de l'air contribue aussi beaucoup à rendre les bestiaux malades. Les années où l'on éprouve de grandes sécheresses suivies de grandes pluies et de fortes inondations, sont toujours les plus communes en épizooties.

En 1690 et 1691, il régna, sur le territoire de Padoue, une épizootie qui dévasta le pays de toute espèce de bestiaux.

Les vers à soie, les abeilles et les hommes même en ressentirent les effets. *Ramazzinni*, médecin qui la traita, avait observé que les années 1689 et 1690 furent extrêmement pluvieuses, que les campagnes furent inondées, qu'on vit les barques sillonner les flots dans les mêmes lieux où peu de temps auparavant la charrue sillonnait la terre ; que tous les végétaux furent rouillés et couverts d'insectes, et que la corruption porta les fourrages de toute espèce au dernier degré de détérioration.

L'année 1729 fut célèbre par les pluies, qui durèrent depuis le mois de septembre 1728 jusqu'au mois de mai suivant, sans aucune interruption ; elles furent suivies

d'une épizootie contre laquelle échouèrent les talens des meilleurs vétérinaires.

En 1731, les chevaux et les bœufs du Bourbonnais et de l'Auvergne furent en proie aux ravages d'une épizootie qui ne tarda pas à se manifester dans toutes les parties de la France. On remarqua qu'une sécheresse extraordinaire avait succédé à une humidité qui ne l'était pas moins.

Une des épizooties qui ont laissé les plus tristes souvenirs, est celle qui se manifesta en 1745, et qui, dans le cours de deux années, parcourut successivement presque toutes les parties de l'Europe. Plusieurs millions d'animaux, mais surtout les bœufs et les chevaux, périrent. On l'attribua, dans le temps, aux feuilles pourries dont on fut obligé de nourrir les bestiaux lors du siège de Prague; cause qui rentre dans celles des températures pluvieuses, dont l'effet est de couvrir les pâturages d'un limon qui les altère ou les imprègne d'une humidité qui les rend malfaisans. Hens, en 1746, observa cette maladie à Halberstad, dans la Basse-Saxe, et remarqua que pendant le mois d'août les pâturages avaient été couverts d'eau descendue des montagnes voisines, qui avait laissé sur les plantes un dépôt limoneux.

En 1757, une épizootie s'étendit sur environ soixante paroisses de la Brie, et attaqua tous les bestiaux sans aucune distinction, et les hommes même par communication. Les cerfs de la forêt de Creci en furent les premières victimes. *Audouin Chaignebrun*, qui traita divers animaux, remarqua que le printemps de 1757 avait été très-pluvieux, les chaleurs de l'été subites et excessives, et que les foins et avoines avaient été altérés. Les chaleurs excessives qui occasionnent le desséchement subit des terrains inondés sont généralement regardées comme la cause principale de ce fléau.

« Peu d'épizooties sont faites pour laisser de plus longs et de plus cruels souvenirs que celle qui dévasta les provinces méridionales en 1774 et 1775. On n'en a jamais bien connu la cause; mais l'opinion la plus générale est qu'elle fut apportée à Bayonne avec des cuirs verts qui venaient de la Zélande Hollandaise, où avait régné une maladie semblable et à la suite d'inondation ».

En 1780, la chaleur brûlante qui succéda sans transition à des pluies abondantes, fit naître une épizootie presque générale. « M. Huzard eut à combattre cette ma» ladie, qui emportait les poules d'Inde et les autres vo» lailles de l'hôpital des Enfans-Trouvés. Il démontra, » avec sa sagacité ordinaire, que cette maladie avait pour » cause les grains dont on les avait nourris, et qui » étaient altérés par l'humidité ».

Si tous ceux qui ont écrit sur les maladies épizootiques avaient moins négligé de parler des circonstances qui en avaient précédé l'invasion, l'on pourrait remarquer qu'il s'est aussi manifesté des épizooties après des sécheresses excessives qui n'ont point été précédées de pluies abondantes.

Pour peu qu'on y réfléchisse, on se persuadera que des sécheresses extraordinaires, en mettant à sec des terrains habituellement inondés, doivent produire les mêmes effets que si elles succédaient à des inondations accidentelles.

Pour connaître les symptômes qui annoncent cette maladie, je ne puis mieux faire que d'indiquer les moyens de M. Huzard, et les instructions qu'il a données.

MM. Huzard et Desplas furent chargés, an 1797, d'examiner les progrès de l'épizootie qui affectait les parcs des approvisionnemens des armées, et de traiter cette maladie.

Si l'on parcourt attentivement les descriptions des diverses épizooties qui ont ravagé l'Europe depuis un siècle, dit M. Huzard, on s'apercevra facilement qu'elles ont pour la

plupart un caractère général inflammatoire qui les rapproche infiniment les unes des autres. Cette vérité restera parfaitement démontrée lorsqu'on fera disparaître de leurs traitemens ce qu'ils ont de minutieux, d'inutile et de compliqué.

Ces épizooties ayant autant de rapports entre elles, il y a lieu d'espérer qu'il sera possible d'en amener les traitemens à une uniforme simplicité, qui seule peut les rendre fructueux aux propriétaires et aux gouvernemens.

Il en a été de l'épizootie qui règne maintenant (continue cet auteur), comme de toutes les autres qui l'ont précédée; livrées pendant long-temps à l'empirisme et au charlatanisme, elle n'a pu être que très-meurtrière; il ne serait même point étonnant que les moyens préservatifs employés pour les animaux bien portans, eussent contribué à développer en eux la maladie. Ces moyens consistaient principalement dans l'usage répété du vin, de l'eau-de-vie, de l'urine, du jus de fumier, de la thériaque, de l'orviétan, de l'ail, des oignons, etc., etc.

L'idée de contagion qui est liée, pour ainsi dire, à celle d'épizootie, paraissait indiquer évidemment l'emploi de ces remèdes, qu'une longue routine a consacrés dans ces sortes de cas.

« La plupart de ceux qui ont écrit sur cette maladie et sur les autres épizooties, confondent ensemble et regardent pour ainsi dire comme synonymes les mots *épizootie* et *contagion*, quoiqu'il puisse régner des épizooties non contagieuses. Il est important néanmoins de faire cette distinction, comme il le serait également de fixer les idées d'une manière positive sur ce que l'on appelle maladies contagieuses. »

Caractères de la maladie indiqués par M. Huzard.

On ne peut, dit-il, méconnaître, à l'examen des animaux malades, une inflammation violente et générale, qui se termine dans les uns par l'inflammation des poumons, et, dans les autres, par l'inflammation du foie, souvent par toutes les deux ensemble.

On distingue dans cette maladie trois sortes de symptômes, savoir : ceux qui sont communs à toutes les maladies des bêtes à cornes; ceux qui appartiennent seulement aux maladies inflammatoires, et ceux qui sont particuliers à l'épizootie et à ses complications.

Les premiers sont la cessation de la rumination, la perte de l'appétit, la diminution du lait dans les vaches, le froid des cornes et des oreilles, le hérissement des poils le long du dos, l'irrégularité de la respiration, la tristesse, et l'air pour ainsi dire pensif des animaux.

Les seconds, qui succèdent aux précédens, sont la chaleur plus considérable et le frisson alternatifs, la rougeur et le brillant des yeux, la sécheresse du mufle et de la bouche, la viscosité de la salive, la soif, l'accélération du pouls, le battement des flancs, la rougeur et la rareté des urines, la dureté et la noirceur des excrémens, la perte totale du lait.

Les troisièmes, enfin, qui se manifestent les derniers, sont l'engorgement des glandes du gosier, la toux sèche, des boutons dans la bouche et sur la langue, l'oppression, la difficulté de respirer et un flux plus ou moins abondant par les naseaux, qui se montre bientôt dans les animaux affectés de l'inflammation des poumons; de même que la couleur jaune des yeux, de la matière qui en flue, celle de la peau aux aines, à la face interne des cuisses, et un flux bilieux

par le fondement, sont des signes non équivoques de l'inflammation du foie.

Le larmoiement paraît, dans l'un et l'autre cas, précéder et accompagner cette épizootie; et il est un des symptômes propres à la faire reconnaître plus particulièrement.

On voit aussi, dans plusieurs animaux indistinctement, des éruptions sur différentes parties du corps, vers la fin de la maladie, et quelques-uns sont couverts d'une sueur abondante.

Dans tous, le renfoncement des yeux dans l'orbite, le gonflement des paupières, l'enflure le long du dos et sur les côtes, la rentrée des éruptions, la lenteur du pouls, le rapprochement des extrémités sous le ventre, lorsque les animaux sont debout; leur faiblesse, la difficulté et l'impossibilité même de les faire lever lorsqu'une fois ils sont couchés; la sanguinolence, l'odeur putride et cadavéreuse qu'exhale le flux des naseaux ou celui du fondement, sont des signes d'une mort prochaine et inévitable.

Gilbert indique encore d'autres moyens de connaître cette maladie. Comme il est presqu'impossible de s'égarer en suivant les maximes de M. Huzard et de Gilbert, je vais aussi donner celles de ce dernier, qui, quoique différentes dans quelques points, peuvent être très-utiles.

La plupart des animaux que Gilbert a inspectés avaient, dit-il, plus d'embonpoint que les autres, mais cet embonpoint n'avait pas les caractères que présente celui de la santé. Dans celui-ci, le poil est doux, uni, brillant; dans l'autre, il est dur, sec, hérissé. Dans le premier, la peau est fine, souple, moelleuse, bien détachée; dans le second, elle est épaisse et tellement adhérente aux chairs, qu'on ne peut l'en détacher que très-difficilement; elle fait entendre, sous la main qui la saisit et cherche à la doubler, un bruit semblable à celui d'un parchemin qu'on froisse entre les doigts.

Si l'on fait couler la main le long de l'épine du dos en poussant un peu fortement, l'animal ainsi palpé témoigne une sensibilité si grande, que, pour peu que l'on continue la pression, on le fait tomber sur ses genoux ; cette sensibilité lui a toujours paru d'autant plus grande, que l'animal jouissait d'un embonpoint plus brillant.

Ce caractère, que Gilbert regarde comme un des plus sûrs pour reconnaître l'existence d'une maladie funeste dans des animaux, dont toutes les fonctions semblent annoncer l'intégrité de la santé, se rencontre pourtant quelquefois dans des animaux qui jouissent réélement de cet heureux état, et surtout dans les jeunes, dont l'épine n'a pas encore acquis toute sa force. Mais il est à cet égard une différence très-sensible, qu'il est important de remarquer.

Dans les jeunes animaux, et dans ceux plus âgés également sains, dont l'épine ne laisse pas que de fléchir à la plus légère compression, la sensibilité réside dans tous les points, en sorte que l'impression a lieu sur quelque partie du dos que se porte la main. Il en est bien autrement des animaux dans lesquels cette sensibilité est le produit d'un état maladif. Elle ne réside que dans une seule partie, ou dans un petit nombre de points de l'épine, ce qu'on reconnaît très-aisément lorsqu'on fait couler la main ou seulement deux doigts sur toute sa longueur ; alors, passant sur les points douloureux, la flexion s'opère sur le champ ; et si on les comprime un peu fort, l'animal se laisse souvent tomber, pour se soustraire à la douleur.

Il est bon d'observer que ces points douloureux présentent à la main qui les palpe un degré de chaleur bien supérieur à celui de tous les autres points de l'épine, et qu'on rencontre sous la peau de petites tumeurs applaties, et souvent assez multipliées pour offrir une surface raboteuse à la main qui la parcourt.

Il est encore une remarque essentielle à faire, c'est que les bestiaux dans lesquels existe le germe de la maladie éprouvent des espèces de terreurs paniques qu'on ne leur connaissait point auparavant; le moindre objet qu'ils aperçoivent, leur ombre même, leur causent des frayeurs qui les font courir comme s'ils étaient égarés.

Ce caractère de l'épizootie fut remarqué par *Lancisi*, dans l'année 1711, où, en moins de cinq mois, plus de trente mille bêtes à cornes périrent. *Sauvages* fit aussi la même remarque en 1745.

Quoique cette maladie se manifeste sur presque toutes les parties du corps de l'animal, elle affecte cependant de préférence l'encolure, le poitrail et les épaules; ce sont celles conséquemment qu'il importe d'inspecter avec le plus de soin. Sur les points qui doivent être le siège des tumeurs, on voit, quelques jours avant, le poil se hérisser.

Le nez du bœuf et de la vache est, comme on sait, toujours couvert d'une rosée séreuse. Cette rosée diminue quelques jours avant que la maladie ne se déclare, et quelquefois même elle se supprime entièrement. On voit aussi moins souvent le bœuf et la vache engager leur langue dans leurs narines pour *se moucher*, ce qui prouve que l'humeur qui arrose continuellement la membrane pituitaire est aussi moins abondante : mais ces derniers caractères sont, pour l'ordinaire, si voisins de l'époque où la maladie se déclare, qu'ils lui appartiennent presque autant qu'à celle qui la précède.

M. Huzard et Gilbert passent ensuite aux moyens préservatifs et curatifs.

M. Huzard dit que le traitement propre à empêcher les progrès du mal est simple et très-peu dispendieux, qu'il peut être pratiqué par les gens les moins instruits, par les bouviers et par les propriétaires de bestiaux.

Le traitement préservatif est absolument le même que

le traitement curatif ; il doit être mis en usage pour les animaux qu'on soupçonne devoir être attaqués de la maladie, et pour ceux qu'elle affecte.

1°. La saignée, soit avant, soit dans le commencement de la maladie, empêche ou calme l'inflammation du poumon et du foie. On ne doit plus la pratiquer dès que le flux a lieu par le nez ou par le fondement ; alors elle accélérerait la mort. Il vaut mieux en faire deux ou trois médiocres qu'une forte.

2°. Les sétons, on peut en passer plusieurs au travers du fanon, d'une manière bien simple ; on le perce d'outre en outre avec une verge de fer pointue et rougie au feu ; on passe ensuite dans les trous une corde graissée d'onguent *basilicum*, et, a son défaut, de graisse rance ; on en noue les bouts pour qu'elle ne s'échappe point. Ces sétons attirent l'humeur et l'empêchent de se fixer dans l'intérieur ; c'est, pour ainsi dire, l'unique et le plus certain des remèdes dans les épizooties ;

3°. Les breuvages et les lavemens faits avec l'infusion de mauve ou de guimauve, de buglose ou de bourrache, ou de fleurs de sureau ; toutes plantes qu'on trouve sous la main : on en met une poignée sur une pinte d'eau ; on y ajoute un demi-verre de vinaigre. On peut même se borner à faire avaler beaucoup d'eau tiède, légèrement vinaigrée et miellée ;

4°. La boisson d'eau, blanchie avec de la farine et dans laquelle on fera fondre une poigné de sel de cuisine par sceau ; on la fera avaler aux animaux, s'ils ne boivent pas seuls ;

5°. Les billots d'*assa-fœtida*, ou *merde du diable*, pilée avec du miel. Ces billots facilitent l'évacuation de l'humeur qui engorge les poumons et les glandes du fond de la bouche ;

6°. Des breuvages faits avec de la racine d'aunée ou de

gentiane, dont on met quelques onces par pinte d'eau bouillante, lorsque les animaux commencent à se mieux porter et que la suppuration des sétons est bien établie. Ces breuvages facilitent le retour des forces, et les animaux guérissent plus promptement;

7°. Beaucoup de propreté, et une grande circulation d'air dans les étables. Il ne faut pas y faire brûler du genièvre, ni des plantes aromatiques, ni de vieux cuirs, comme on le recommande. Ces odeurs ne conviennent point dans les maladies inflammatoires, et moins encore dans celles de la poitrine; il faut, si les étables sentent mauvais, se borner à y répandre du vinaigre. Il ne faut pas employer dans le traitement des épizooties le camphre, le quinquina, l'alcali volatil et d'autres médicamens qui ont été recommandés par quelques vétérinaires. L'on donne ordinairement ces substances à la dose de deux ou trois gros, et elles sont insuffisantes; si on les donnait à des doses assez fortes pour que leurs effets fussent marqués, elles auraient bientôt couvert, et au-delà, la valeur des animaux: d'où il résulte que toutes les fois que le traitement d'un animal malade excédera ou équivaudra seulement sa valeur, le propriétaire courra une chance plus avantageuse en l'abandonnant à la nature.

Il est temps de rappeler la médecine des animaux à une simplicité dont elle n'aurait jamais dû s'écarter, et que la cupidité seule peut encore éloigner. C'est surtout dans les cas d'épizooties que cette simplicité est impérieusement commandée, et qu'elle doit être pratiquée.

Aucune épizootie, dit Gilbert, dans aucun temps, ne fut traitée avec plus de soins et de véritables lumières que celle qui en 1745 et 1746 sembla menacer l'Europe entière d'une dépopulation générale. Sauvages, qui l'observa dans le Vivarais, assure que, malgré les remèdes les mieux indiqués,

sur vingt bœufs, malades, il en mourrait dix-neuf. Ce fut surtout aux environs de Paris que fut tenté un nombre infini d'expériences par les médecins les plus célèbres, *Bouvart, Cochec, Malouin, Bertin, de Lépine, Chomel, le Moine, le Monnier, le Thuillier, Ferein, Procope* et autres. On essaya, et toujours inutilement, toutes les recettes qu'une maladie aussi meurtrière ne manqua pas de faire pleuvoir de toutes parts : tous les fébrifuges, les sudorifiques, n'eurent aucun succès; la saignée, pratiquée jusqu'à extinction de force, n'eut d'autre effet que d'accélérer la mort des animaux; les purgatifs, les anti-putrides, les cordiaux, ne firent qu'augmenter l'inflammation; l'immersion, dans le fumier, de quelques bêtes affectées, ne les guérit pas. On alla jusqu'à administrer à une vache des frictions mercurielles, qui ne la sauvèrent pas.

On s'aperçut enfin que tous les efforts de la nature paraissaient se diriger du côté de la peau, et on en tira la conséquence que des dépôts déterminés à l'extérieur pourraient très-bien éloigner du centre l'humeur morbifique, dont la nature tendait à se délivrer. On pratiqua, en conséquence, des orties avec la racine d'ellébore, qu'on rendit plus active en la roulant dans un mélange de *basilicum* et de mouches cantharides. Plutôt on déterminait ce dépôt, plus il était volumineux, et plus il y avait d'espoir de guérison. Si l'application de l'ortie n'attirait point ce dépôt, ou qu'il vint à se flétrir, l'animal était perdu. Chomel assure que ce traitement fut suivi de quelques succès, et que tous les autres hâtèrent plutôt qu'ils ne retardèrent la perte des animaux.

Gœlicke, qui combattit l'épizootie qui régna en 1729, en Italie et dans une grande partie de l'Allemagne, a eu le bon esprit de reconnaître que les bœufs qui guérirent, durent bien plutôt leur salut aux efforts de la nature qu'à

ceux de l'art, *si ce n'est peut-être*, dit-il, *aux setons et aux vésicatoires*, qui produisirent de très-heureux effets.

Drouin, qui traita cette maladie en France, où elle dépeupla les provinces septentrionales, après avoir donné le détail de tous les moyens employés pour la combattre, tant par lui que par ses confrères, convient que ceux qui eurent le succès le moins douteux furent d'*herber* (1) les bœufs, ou de leur passer *des sétons au cou*.

L'origine qu'on donne à cette maladie est encore un argument bien puissant en faveur des sétons. On assure qu'un bœuf, venant de Hongrie à Venise, s'égara dans la campagne, et fut trouvé par un domestique du comte *Boromée*, qui le mit dans une étable où il s'en trouvait plusieurs autres, qu'il infecta tous, *à l'exception d'un seul qui portait un séton au cou*.

Herment qui, en 1712, observa cette maladie et suivit le traitement de beaucoup de bœufs qu'on avait amenés à cet effet à Fontainebleau, assure qu'on préserva, et qu'on guérit même un grand nombre de bestiaux, au moyen d'un morceau de *viorne* que les paysans mettaient au bas du fanon entre cuir et chair, et qu'ils entretenaient pendant quelque temps. Herment, après cet examen, conseilla et administra les sétons, qui produisirent d'heureux effets.

C'est aux sétons, qui font presque toujours partie du traitement des artistes vétérinaires dans les maladies épizootiques, qu'on attribue les succès constans qu'ils ont obtenus depuis un assez grand nombre d'années, surtout dans le traitement des maladies charbonneuses.

---

(1) On appelle *herber*, dans quelques départemens, et *brocher* dans d'autres, un procédé qui consiste à engager sous la peau un morceau d'*ellébore noir*. L'ellébore est connu, dans beaucoup d'endroits, sous le nom de *plante à herber*, d'*herbe à la brochure*.

L'épizootie qui fit, en 1793, des ravages si considérables, ne fut arrêtée, et les bestiaux ne furent guéris, que par le moyen des sétons.

Gilbert, dans cette année, opéra presque des miracles, et sauva beaucoup de bœufs et de vaches, en prévenant les ravages qu'aurait occasionnés l'épizootie. Il raconte une chose qui lui est arrivé, et que tous les cultivateurs devraient savoir pour se préserver de ces accidens et surveiller leurs domestiques. Voici comment il en rend compte :

Un bœuf était mort du charbon dans la métairie de Chazelai, appartenant à M. Lacoste, maire d'Argenton, qui, inquiet sur le sort de sept qui restaient, me pria de les examiner. Tous jouissaient en apparence de la santé la plus vigoureuse; il y en avait même de très-gras. Je reconnus, dit Gilbert, dans tous les sept, le germe de la maladie qui avait fait périr le premier, et j'annonçai qu'ils seraient infailliblement attaqués, si l'on ne se hâtait de les sétonner. Le métayer, à qui ils appartenaient par moitié, était en retard pour ses labours; il observa que cette opération, qui le priverait du travail de ses bœufs pendant quinze jours, le mettrait dans l'impossibilité de faire ses semences. Il me pria de lui en laisser au moins une partie; il en demanda quatre; nous composâmes, et je lui en laissai deux. Je choisis ceux dans lesquels je crus que la maladie avait fait le moins de progrès, et je ne les accordai que sous la promesse qu'il me fit qu'il les sétonnerait lui-même, aussitôt que les cinq autres seraient en état de travailler; je lui appris en conséquence à pratiquer cette opération extrêmement facile.

Les quinze jours expirés, les cinq bœufs sétonnés furent en état de travailler. Les deux que le métayer avait exceptés jouissaient toujours d'une excellente santé. Le métayer se persuada qu'il en eût été de même des cinq autres, et il se

reprocha la facilité avec laquelle il avait cédé aux conseils. Quinze autres jours s'écoulèrent, et le voilà bien persuadé, ainsi que tous ses voisins, que les sétons n'étaient bons qu'à faire souffrir les bœufs, les faire maigrir et les empêcher de travailler pendant quinze jours. Ce petit triomphe, auquel il donna beaucoup d'éclat, en fortifiant la répugnance des cultivateurs du canton, fut la cause de la perte d'un assez grand nombre de bestiaux, qui, sans cet événement, eussent été préservés. Le malheureux le paya cher : un de ses bœufs fut attaqué ; la crainte des reproches l'empêcha d'avoir recours à Gilbert ; il traita son bœuf lui-même, par la méthode usitée dans le canton, l'animal mourut en fort peu de temps.

Deux jours après, le second bœuf est attaqué. La crainte de le perdre l'emporte cette fois sur celle d'être grondé ; il il vient chercher Gilbert, il lui fait sa confession ; Gilbert, n'écoutant que son zèle, vole chez lui, arrive assez à temps pour sauver le bœuf, dont l'état était si alarmant, qu'on l'avait déja fait sortir de l'étable pour qu'il n'y mourût pas.

Le métayer ne douta plus qu'il devait la conservation de ce bœuf et des cinq premiers aux soins de Gilbert. Dès cet instant, je ne pus suffire, dit Gilbert, à toucher tous les bœufs et les vaches qu'on amenait sur mon passage pour reconnaître s'ils seraient affectés de la maladie ; et je puis assurer que je ne me suis trompé que très-rarement, surtout dans les bêtes à cornes, dans lesquelles la présence du germe de la maladie s'annonce d'une manière bien plus marquée que dans les chevaux, ce qui tient aussi, peut-être, à ce que j'ai eu des occasions bien moins fréquentes de l'observer dans cette dernière espèce.

Je n'ai jamais vu, continue Gilbert, d'animaux mourir d'épizootie ni de maladie charbonneuse, lorsqu'ils avaient

été sétonnés et qu'ils venaient à être attaqués, à moins d'erreurs de régimes bien marquées, et seules capables de donner la mort; ce qui prouve que, si l'évacuation produite par les sétons ne suffit pas toujours pour débarrasser la masse du sang de l'humeur morbifique, elle en diminue du moins la quantité, et en atténue la qualité au point de la rendre peu dangereuse, ce qui remplit suffisamment la seconde indication que présente le traitement préservatif.

Camper, dans ses leçons sur l'épizootie, en approuvant les sétons, conseille de faire inoculer les veaux, et surtout les veaux femelles. Il assure que, les génisses devenant pleines au temps convenable, vêleront plus facilement et fourniront plus de lait. Il ajoute que ces procédés ayant été suivis en 1770, l'année suivante, celle où une épizootie meurtrière avait dévasté la West-Frise en Hollande, les accès de l'épizootie dont furent attaquées ensuite les jeunes vaches furent si bénins, que les fermiers doutaient souvent qu'elles en fussent attaquées. Il conseille aussi de ne renouveler les troupeaux que dans ceux dont on saurait que les taureaux et les vaches ont été guéris de l'épizootie.

Si tous les fermiers mettaient, d'un commun accord, ces moyens en pratique, nous n'aurions plus, en douze ans de temps, que des vaches à l'abri de la contagion, et qui ne donneraient que des veaux propres à être inoculés.

Il en résulterait cette difficulté : qu'on ne trouverait plus de matière morbifique pour inoculer les veaux, à moins que l'épizootie ne continuât à régner dans quelque canton voisin. Il faudrait donc que dans chaque pays on y destinât un nombre suffisant de génisses, afin qu'on eût constamment sous la main de cette matière. Une ou deux de ces génisses devraient êtres soumises, à des temps fixes,

à l'inoculation, pour qu'on fût toujours à portée d'avoir un nouveau germe actif. Il faudrait que les génisses fussent entretenues aux dépens de la caisse publique, et si la moitié de ces génisses succombait à cette opération, l'autre moitié, qui parviendrait à vaincre la maladie, serait d'une valeur bien plus considérable.

Il est essentiel que les vétérinaires s'occupent à connaître la durée du temps pendant lequel le virus morbifique peut se garder sans perdre son activité; combien de temps aussi une bête, morte de l'épizootie, conserve sa qualité contagieuse, soit qu'on l'enfouisse dans la terre avec sa peau, soit qu'on la laisse exposée en plein air, soit enfin qu'on la plonge dans l'eau; pendant quel temps le suif, la peau, les cornes, les os, restent imprégnés de ce germe destructeur; et connaître aussi, pour ce qui concerne l'inoculation, pendant quel temps la matière dont on se sert pour cette opération conserve sa vertu. Alors ils parviendront à pouvoir indiquer aux fermiers les moyens d'opérer avec certitude, et aux gouvernans ceux de venir au secours de leurs sujets.

Des gens instruits qui se livreraient à un travail constant pour préserver les cultivateurs d'un fléau aussi destructeur, auraient des droits à la reconnaissance de leurs contemporains ainsi qu'à celle de la postérité.

Traitement Curatif.

Sous quelque apareil que se montrent les épizooties, dit Gilbert, qu'elles soient ou non accompagnées d'éruptions extérieures, quels que soient la nature, la forme et le siège de ces éruptions, il faut toujours commencer par faire vider l'animal, et lui donner quelques lavemens (1).

(1) Gilbert a indiqué, dans beaucoup de circonstances, les

La première opération est d'établir un cautère ; dans les bêtes à cornes, il faut préférer de le placer au fanon, et, dans les chevaux, aux deux éminences charnues qui se montrent en avant du poitrail de chaque côté.

Les raisons de cette préférence sont que c'est le plus souvent sur ces parties que la nature porte les dépôts critiques, par lesquels elle s'efforce de se débarrasser de l'humeur qui menace la vie de l'animal, et qu'on fait toujours mal, lorsqu'au lieu de suivre la marche qu'elle indique on veut la forcer à en prendre une autre.

Le cautère que l'on établit au fanon ne doit pas empêcher de chercher à augmenter l'irritation de la partie où paraît l'éruption ; et, quoiqu'on regarde comme un principe sacré de ne jamais ouvrir deux portes à la fois, Gilbert assure s'être toujours bien trouvé de cette double évacuation.

Il ne serait peut-être pas impossible, dit-il, d'expliquer comment cet effort partagé produit une évacuation plus complète, et la produit en accablant moins l'animal qu'un effort unique. Gilbert laisse là l'explication pour s'en tenir au fait, et assure avoir sauvé un grand nombre de bœufs et de vaches en donnant à l'humeur cette double issue.

La manière d'établir les cautères n'est point indifférente ; elle l'est si peu, que c'est d'elle, en grande partie, que dépend le succès du traitement.

---

suites trop funestes de l'introduction du bras dans le fondement des grands animaux pour les vider. On prévient les accidens en se servant d'une cuillier de bois de la longueur de 18 à 20 ponces, dont la surface soit parfaitement unie ; on l'enduit, avant de l'introduire, d'un corps gras ; on l'insinue tout doucement ; et peu à peu on la tourne et retourne avec beaucoup de précaution, pour ne pas blesser ou irriter l'intestin, qui est d'une très-grande sensibilité.

On doit se proposer, en plaçant un cautère, de débarrasser la masse du sang d'une humeur viciée qui y circule. Que doit-on faire pour y parvenir? l'amener à la circonférence et procurer l'évacuation.

La plupart des maréchaux de campagne, des bergers, des guérisseurs, savent *herber* les animaux, et connaissent les avantages de cette pratique. Il serait à désirer qu'ils n'en connussent point d'autres, leur ignorance ne ferait pas chaque jour tant de victimes; mais leur opération trompe assez souvent leur attente, parce qu'elle ne remplit qu'une partie de l'objet qu'on doit se proposer; car, après avoir établi au fanon ou ailleurs un dépôt très-considérable, ils ne s'en occupent plus et l'abandonnent à la nature. Qu'arrive-t-il ? le plus souvent, la tumeur se résout, et l'humeur rentre après avoir acquis, par la stagnation, un nouveau degré de malignité. D'autres ont le bon esprit, après avoir retiré le morceau d'ellébore noir dont ils se sont servis pour établir le dépôt, d'engager dans l'ouverture quelques brins de genets ou d'osier; alors ces corps étrangers entretiennent dans la tumeur une suppuration bien utile, mais trop souvent insuffisante.

Pour établir fructueusement les sétons, il faut, sur une mêche de ruban de fil, ou de corde, ou de chanvre natté, d'environ deux pieds de long, fixer sur le milieu deux morceaux de tige d'ellébore noir, ou de chaque côté, et les y maintenir avec un brin de fil, et amincir les bouts afin qu'ils ne présentent point un épaulement qui s'opposerait à leur introduction; il faut aussi érailler la peau de l'ellébore avec la pointe d'un couteau, afin de le rendre plus actif.

Pour passer le séton ainsi disposé, il faut se placer du côté gauche de l'animal, saisir le fanon en avant du poitrail, à l'endroit où il présente un enfoncement qui

semble le partager en deux parties. L'on détache, avec la main gauche, la peau de ce côté d'avec celle du côté opposé; on la serre avec force, et, de l'autre main, on traverse la peau de haut en bas avec une aiguille à séton, de manière que les deux ouvertures se trouvent écartées l'une de l'autre d'environ quatre à cinq pouces. Il faut avoir soin d'incliner l'instrument de derrière en devant, dans la crainte de blesser la jambe de l'animal s'il venait à la porter en avant. Lorsque l'aiguille est bien tranchante, l'animal ne la sent pas, et il n'y a pas une goûte de sang de répandu, ce qui est très-avantageux. L'aiguille passée, on engage le séton dans l'ouverture pratiquée derrière ce tranchant, et on la retire brusquement, pour que la partie du séton à laquelle est attaché l'ellébore reste sous la peau; on place aussi au-dessous un petit morceau de bois qui empêche le séton d'aller plus loin qu'on ne voudrait dans le mouvement brusque qu'on fait pour le passer.

La peau du fanon étant très-dure, il faut, pour cette opération, une aiguille courte, large et terminée par une poignée, comme le manche d'une vrille, ou par un anneau applati dans lequel la main puisse s'engager.

Le séton passé, on noue les deux bouts en laissant une anse assez grande pour loger la tumeur qu'il doit établir. Lorsque la tumeur a acquis le volume d'une tête humaine ou à peu près, le propriétaire de l'animal n'a autre chose à faire qu'à tourner le séton, et couper avec des ciseaux le fil qui retient l'ellébore. Il est nécessaire de le faire lorsque la tumeur s'est formée difficilement, et qu'elle est restée petite; alors il faut augmenter l'action du séton en l'induisant d'onguent *basilicum*, dans lequel on incorporera de la poudre de cantharides. Il est bon de les retourner et de les laver tous les jours avec de l'eau chaude.

Ces sétons doivent rester en place jusqu'à ce que la maladie soit absolument cessée dans le pays, et c'est ce qu'il est le plus difficile d'obtenir des cultivateurs. Lorsque le séton vient à se perdre, ce qui arrive souvent, ils négligent d'en replacer un autre, ce qui est très-aisé, mais moins que de le renouveler quand il est prêt à se perdre; il suffit, dans ce cas, d'attacher avec un point d'aiguille, ou seulement avec une épingle, le séton nouveau à l'ancien; en tirant celui-ci, l'autre le suit. Quand on se sert d'une épingle, on a soin de l'attacher de manière qu'elle présente sa tête à l'ouverture de la peau; autrement elle pourrait s'accrocher et blesser l'animal.

Au défaut d'ellébore noir, qu'on ne trouve pas partout, on peut employer l'écorce de garon ou *bois saint*, les tiges de titimales, l'écorce de jeunes pousses de figuier, des branches de clématite, que, dans quelques endroits, on nomme *viorne*, et dont les tiges sarmenteuses servent à faire des paniers.

Il arrive quelquefois que le dépôt formé par les sétons s'endurcit, et reste un temps considérable sans se résoudre. On prévient cet inconvénient, ou on y remédie, en fendant l'engorgement par dessous, de devant en arrière, et en passant ensuite un fer rouge dans cette ouverture qui doit être longue et profonde.

Il est facile de concevoir qu'une crise aussi forte ne s'établit pas sans une fièvre violente, et qu'il y aurait par conséquent du danger que les estomacs fussent chargés d'alimens. On doit donc mettre les animaux à la diette avant que de leur passer les sétons. Ce que malheureusement on a bien de la peine à obtenir des cultivateurs, c'est de laisser les animaux sans manger pendant les cinq ou six premières heures qui suivent l'opération, ou du moins de leur retrancher la plus grande partie de la ration ordi-

daire. Les palfreniers, les pâtres, les bouviers et généralement tous ceux qui prennent soin des animaux, les font périr d'indigestion pour les empêcher de mourir de faim (1).

Dès qu'on a placé le séton, on s'assure bien, en passant la main sur toute la surface du corps et en inspectant soigneusement toutes les parties, s'il n'existe point de tumeurs.

S'il en paraît, le traitement doit varier à raison de leur forme et de leur siège.

Si elle sont placées dans la bouche, sur la langue, on s'empare de cet organe avec la main gauche, on le tire hors de la bouche, on empute avec un bistouri les bords et le fond de l'ulcère, ou des ulcères quand ils sont multipliés; on les touche avec quelques brins d'étoupes imbibés d'acide vitriolique et attachés au bout d'un petit bâton, en forme de pinceau; on seringue ensuite dans la bouche, pendant un temps, trois ou quatre fois par jour, une décoction de feuilles de ronces.

On a soin, dans ces opérations, de tenir la tête de l'animal le plus bas possible, afin d'éviter que le sang et l'humeur des ulcères ne soient entraînés dans l'estomac.

Il est aisé de sentir que des alimens très-durs, tel que le foin et la paille, irriteraient continuellement ces ulcères, et occasionneraient à l'animal des douleurs très-aiguës et même la fièvre. On doit donc les nourrir avec des alimens liquides, ou du moins ayant peu de consistance, tels que des espèces de bouillies, des augées avec la farine, le son, etc., et encore doit on seringuer de l'eau dans la bouche après le

(1) Les animaux ruminans peuvent rester un assez long temps sans manger. Les bouchers gardent ordinairement les bœufs trois jours entiers sans leur rien faire prendre que de l'eau ; et après ce temps, leur estomac contient encore une quantité énorme d'alimens.

repas, pour détacher les particules de son qui pourraient s'être arrêtées dans les ulcères.

On a assez l'usage, dans les campagnes, de ratisser la langue des animaux avec une cuiller d'argent, et de les frotter avec un mélange de poivre, d'ail et d'autres plantes hachées. Ce procédé est fort bon et peut être conservé; mais la cautérisation avec l'acide vitriolique est préférable.

Cette année, je suis parvenue à cicatriser la bouche d'un cheval qui était chancrée d'une telle force qu'il ne pouvait plus manger, avec le vinaigre anti-putride et curatif que j'ai indiqué dans mon *Recueil d'économie rurale et domestique*.

Si les tumeurs occupent d'autres parties du corps, il ne faut point hésiter à en faire l'extirpation, ce qui se pratique en fendant la peau en trois, en disséquant la tumeur et la cernant par dessous.

S'il arrivait que la tumeur fût placée dans des parties dangereuses, alors on s'abstiendrait d'en faire l'extraction; on se bornerait à enlever tout ce qui peut l'être sans inconvénient, et on détruirait ensuite par le feu ce qu'on n'aurait pu enlever avec l'instrument, ayant toujours soin de ménager son feu de manière à ne pas offenser la partie qui n'a pas permis l'extirpation.

On recouvre l'ulcère de plumasseaux chargés d'onguent fait avec parties égales de *basilicum* et d'essence de térébentine, et la moitié seulement de mouches cantharides.

Il est rare qu'après l'extirpation de la tumeur, l'engorgement ne continue pas de s'étendre et de fuser sous la peau. Les maréchaux et les guérisseurs de campagne prétendent arrêter la marche de l'engorgement en le cernant avec une raie de feu qui doit pénétrer jusqu'au dessous du tégument. Cette méthode, consignée dans des ouvrages estimés, est très-vicieuse et ne remplit pas l'objet qu'on se

propose, l'humeur franchissant presque toujours les limites dans lesquelles on prétend la renfermer, et elle occasionne de très-grandes déperditions de peau, qui, ne se régénérant point, laisse la plaie à découvert pendant un temps considérable, et ne se recouvre qu'en présentant des cicatrices hideuses.

D'après ces conseils salutaires et la manière simple dont ils sont présentés, il n'y a pas un fermier qui ne puisse guérir ses bestiaux ou les garantir des épizootics.

Gilbert ne s'est pas contenté d'opérer des cures, de conserver les troupeaux, il a voulu que ses préceptes fussent connus et suivis; pour y parvenir, il s'est servi d'un langage intelligible pour tous les habitans des campagnes. N'écrivant pas par ostentation, mais par le besoin d'être utile, il a parfaitement rempli sont but.

Moyens préservatifs.

1°. Écarter des animaux la cause la plus générale, si elle n'est pas la seule de cette maladie;

2°. En prévenir le développement, lorsqu'il n'a pas été possible de l'éloigner;

3°. Préserver les animaux des dangers de la communication.

On remplira la première indication en écartant les bestiaux de tous les pâturages vaseux, rouillés, chargés d'insectes ou à la suite d'une inondation accidentelle ou par l'effet d'un desséchement extraordinaire, en ne donnant aux animaux que des fourrages sains et ne perdant jamais de vue qu'il y a infiniment plus d'avantage à ne leur donner que la moitié de la ration ordinaire en fourrage de bonne qualité, qu'à la doubler lorsqu'il porte quelque principe de corruption; et c'est malheureusement le contraire qui se pratique chaque jour. Autant les fermiers sont avares

de fourrages salubres et substantiels, autant ils sont prodigues de fourrages altérés. Il existe même des cultivateurs entendant assez peu leurs intérêts pour vendre tout ce qu'ils avoient de bons fourrages, et garder pour la consommation de leurs animaux des foins naturellement mauvais ou accidentellement détériorés.

On la remplira surtout en bannissant pour jamais la funeste pratique de laisser les avoines sur terre, après les avoir coupées, jusqu'à ce qu'elles ayent été mouillées.

Des expériences faites avec soin ont dû prouver aux incrédules qu'on perdait, par cette méthode, sur la quantité, sur la qualité et sur le poids du grain.

Il n'y a point en France d'avoines comparables à celles des départemens de l'Ouest. On aurait certainement plus de peine encore à déterminer les cultivateurs de ces départemens à javeler leur avoines qu'à désabuser ceux des départemens qui entourent Paris de cette méthode dangereuse.

C'est surtout à la paille que le javelage est funeste; il lui donne une couleur rouge-brune, assez souvent et quelquefois tout à fait noire, et une odeur repoussante. Les animaux la mangent cependant, parce que la faim triomphe de la répugnance.

Souvent on n'est pas le maître d'éviter ces inconvéniens, et les pluies qui surviennent quelquefois à l'époque des récoltes altèrent et les foins et les avoines; l'on est obligé alors de les faire consommer tels qu'ils sont, sous peine de voir ses animaux périr de faim; mais, dans ce cas, s'il n'est pas possible de les soustraire entièrement au danger qui les menace, il est possible au moins de l'affaiblir. On y parvient en ne donnant jamais de fourrage aux animaux qu'après l'avoir bien secoué, et en l'aspergeant d'eau dans

laquelle on fait fondre environ une once de sel par pinte d'eau; ce qui n'occasionne presque point de dépense, une pinte d'eau pouvant aisément suffire pour asperger dix livres de foins ou d'avoines.

Les expériences de *Pringle* ne laissent point de doute sur les propriétés anti-putrides du sel. *Needham* assure, dans un mémoire sur les maladies contagieuses des bêtes à cornes, inséré dans le journal de physique, année 1772, que le sel n'est pas seulement un excellent préservatif des épizooties, mais qu'il joue encore un très-grand rôle dans le traitement curatif. (1)

L'on a consacré un usage dans quelques pays d'unir du sel avec de la craie, du plâtre cru, de l'argile, et d'en composer des gâteaux que les cultivateurs suspendent dans les écuries ou seulement à la porte des étables : les animaux s'y arrêtent et les lèchent avec avidité, en revenant du pâturage.

Il est certain que cette composition présente aux bestiaux, surtout aux bœufs, une chose sur laquelle ils aiment à exercer leur langue, et qui donne lieu à une excrétion de salive dont l'expérience a démontré les avantages; mais ces gâteaux ont aussi un très-grand inconvénient, en ce que c'est par la déglutition du virus morbifique que se communiquent le plus ordinairement les maladies contagieuses. Alors, qu'un seul animal affecté vienne à lécher les gâteaux de sel, il n'en faut pas davantage pour infecter tous ceux qui viendront le lécher après lui. Ces gâteaux ne peuvent être utiles qu'autant qu'on les fait petits, qu'on en attache un à chaque place, et qu'on a soin que les animaux occupent toujours la même.

(1) On trouve de fort bonnes observations sur les propriétés du sel pour le régime des animaux, dans une *Instruction sur les bêtes à laine, par Flandrin.*

Ce sont presque toujours les animaux les plus gras qui sont attaqués les premiers, et le sont plus dangereusement; ce qui tient sans doute à ce que, mangeant plus que les autres, ils ont recueilli une plus grande quantité des élémens qui produisent la maladie. Il est donc prudent, lorsqu'on est forcé de donner des fourrages altérés, d'empêcher les animaux d'engraisser, et de diminuer à cet effet la ration de ceux dans lesquels on aperçoit cette disposition.

En diminuant la ration de fourrage, il faut augmenter la quantité de sel. Les cultivateurs qui ont le bon esprit de ne point conserver de jachères, et qui couvrent les terres qui ont rapporté deux années de suite des grains, en turneps, pommes de terre, choux de Laponie, etc., etc., doivent saupoudrer ces racines avec du sel, et si les années se sont trouvées pluvieuses, en diminuant la quantité des fourrages, augmenter celles des racines.

Dans presque tous les pays où l'on s'occupe de l'éducation des bêtes à cornes, et où on les emploie à la culture des terres, on a une époque invariable pour les faire sortir des étables et pour les y faire rentrer. L'on n'a aucun égard à la température, et la fête du saint détermine ordinairement. Cette époque arrivée, les bestiaux sont mis dans les herbages pour y passer la nuit, y fussent-ils dans l'eau jusqu'à mi-jambe, et, depuis ce temps jusqu'à celui fixé pour leur rentrée, il n'y a point de température qui puisse déterminer le fermier à les faire passer une seule nuit dans l'étable.

C'est ainsi qu'en 1792 les bœufs couchèrent dans l'eau, pendant une partie du temps qu'ils restèrent au pâturage. On sent aisément les conséquences funestes de cette régularité routinière. L'économie du fourrage entre quelquefois aussi dans ce calcul, mais combien il coûte cher aux

cultivateurs, le fourrage qu'ils économisent dans cette circirconstance !

Rien ne nuit autant à la qualité des fourrages que ces émanations excrémentielles dont ils sont imprégnés dans l'espèce de greniers que les cultivateurs sont dans l'usage de pratiquer avec des perches au-dessus des étables (1).

J'ai tâché de démontrer dans un supplément à mon *Recueil d'économie rurale et domestique*, les inconvéniens de ces *perchers*, tant pour les chevaux que pour les vaches, bœufs et surtout les moutons.

L'effet des grandes sécheresses est de mettre à sec presque toutes les mares où l'on est dans l'usage d'abreuver les bestiaux. Lorsque l'eau se trouve réduite à un petit volume, elle se corrompt promptement, et l'on n'en continue pas moins de les y faire boire. C'est un abus auquel il faut renoncer, sous la peine de rendre tous les animaux malades. Du moment que la couleur, l'odeur et le goût de l'eau annoncent quelques signes d'altération, on doit en éloigner soigneusement les animaux, quelle que puisse être leur répugnance à s'abreuver d'une autre eau que celle à laquelle ils sont accoutumés. On doit se conduire dans le moment comme on le ferait dans le cas où les mares viendraient à se dessécher entièrement. Il en peut résulter quelques soins de plus, de la dépense même; mais qu'on la compare avec la valeur des animaux, et qu'on juge.

La grande chaleur ayant été reconnue pour être l'agent

(1) Il y a quelques années que M. Chabert, voyageant avec Gilbert, fit l'expérience, pour convaincre des officiers de cavalerie des inconvéniens des sous-pentes sur lesquelles ils faisaient déposer la provision de trois jours, d'une botte de foin pesant dix livres avant d'être placée sur cette sous-pente, et qui en pesait près d'onze et demie vingt-quatre heures après.

qui développe le germe produit par l'humidité, il faut éviter d'exposer les animaux aux ardeurs du soleil, leur procurer, par conséquent, des abris capables de les en défendre, et ne les envoyer aux pâturages que le matin et le soir. On sent bien qu'un travail forcé et excessif doit produire les mêmes effets que la grande chaleur.

La propreté, le pansement et l'*étrillage* des animaux sont certainement un très-bon préservatif à opposer à l'invasion des maladies épizootiques. Il prévient la stagnation et la perversion des humeurs, et ouvre les couloirs qu'a établis la nature pour leur évacuation.

L'on croira difficilement, ce qui est pourtant d'une exacte vérité, que des cultivateurs ne font étriller leurs chevaux, bœufs et vaches que pendant l'hiver, et qu'ils regardent ce pansement comme inutile dans la saison où les sueurs, étant très-abondantes, s'attachent à la surface du corps, et y forment cette poussière grasse que l'on connaît sous le nom de *crasse*, qui bouche et obstrue les pores et s'oppose à l'évacuation des humeurs que la nature tend à expulser.

Que les cultivateurs se pénètrent donc, pour leur intérêt personnel et pour l'intérêt général, qu'en suivant exactement les préceptes de l'expérience et d'un travail constant, ils éviteront le malheur de voir leurs bestiaux attaqués de maladies contagieuses, dont ils peuvent les garantir avec des soins.

Par là, ils empêcheront leur ruine totale, augmenteront, au contraire, leur fortune, et préserveront leur pays de maux dont l'agriculture se ressent pendant très-long-temps.

ÉPONGE D'ÉGLANTIER, ou Bedeguar. (*Voyez* Rosier Sauvage.)

ÉPONGE PIROTECHNIQUE. On donne ce nom à

l'*amadou* fait avec les champignons qui croissent autour des vieux arbres.

ÉRABLE. Il y en a de beaucoup d'espèces, qui toutes semblent faites pour la température de notre climat, et y réussissent parfaitement. On distingue les différentes espèces, en grandes et petites; les grandes forment de belles tiges bien droites, et ont l'écorce très-unie et les feuilles grandes.

Les petits érables ont le bois plus menu et la feuille plus petite. Ils sont propres à garnir les palissades des jardins, avec d'autant plus de raison qu'ils croissent à l'ombre et sous les grands arbres.

L'érable blanc ou le *sycomore* devient, en très-peu de temps, un grand et gros arbre, et se garnit d'un feuillage épais qui donne beaucoup d'ombre et de fraîcheur. Il a un désagrément, lorsqu'on en fait des avenues dans les parcs, c'est de se dépouiller de très-bonne heure de ses feuilles, et d'être d'un vert trop foncé, surtout lorsqu'il commence à pousser, ce qui est le contraire des autres arbres.

L'érable se multiplie de toutes manières avec la plus grande facilité, même par le moyen de la greffe sur les autres érables pour le rendre plus fort. Il s'accommode de tous les terrains, se soutient contre les grandes chaleurs et les plus grandes sécheresses, même dans les pays méridionaux.

Un avantage particulier à cet arbre, c'est de résister à la violence et à la continuité des vents; ce qui doit le faire choisir pour garantir les bâtimens et les plantations de leur impétuosité.

C'est le meilleur de tous les bois blancs; il ne se déjette ni ne se fend comme les autres, ce qui le fait rechercher

par les ébenistes, sculpteurs, tourneurs, armuriers et menuisiers.

ÉRABLE PLANE, ou FEUILLES DE PLATANE. Il pousse une belle tige droite. On le distingue de l'érable sycomore par son écorce, qui est blanchâtre, et par ses boutons rouges pendant l'hiver. Ses feuilles sont plates, menues et assez semblables à celles du platane.

L'érable plane est, après le platane, un des plus beaux arbres qu'on puisse employer pour l'ornement des jardins. L'érable plane *panaché* n'est qu'une variété de l'espèce pour l'économie rurale. On doit cultiver l'érable pour la bonté de son bois, l'utilité dont il est pour les ouvrages de menuiserie, tours, sculptures, etc., etc., et pour la rapidité de sa crue. On a vu des plants d'érables, venus de semences, dans un terrain sec, s'élever à la hauteur de donze pieds en trois ans.

ÉRABLE (l') COMMUN, ou PETIT ÉRABLE, est d'une grande ressource pour suppléer à la charmille partout où elle refuse de venir.

ERGOT, ou BLÉ CORNU. (*Voyez* à l'article SEIGLE.)

ESCARGOT. Nom que l'on donne au limaçon terrestre. (*Voyez* LIMAÇON.)

ESCOURGEON. Orge d'automne dont l'épi à quatre quarts, au lieu que l'orge commun n'en a que deux. On le nomme *orge carré*, ou *orge de prime*.

L'escourgeon est le premier grain qui mûrit : on le récolte dès le mois de juin. Il est des pays où cela est avantageux, et où il sert à la nourriture des pauvres qui n'ont pu faire assez de provision pour attendre la moisson des fromens.

L'escourgeon, aux environs de Paris, est d'une grande

ressource pour les nourrisseurs de vaches, qui louent des terres, les couvrent de cette graine afin de la couper en verd, ce qu'ils peuvent faire jusqu'à deux ou trois fois. Lorsque l'on veut rafraichir des chevaux, on leur donne de l'escourgeon en verd, ou en grain. (*Voyez* pour de plus grands détails, l'article ORGE.)

ESPARGOUTTE, ou ESPARGOULE. (*Voyez* SPERJULE.)

ESPARSETTE. (*Voyez* SAIN-FOIN.)

ESPRIT-DE-VIN. (*Voyez* RAISINS.)

ESSAIM. (*Voyez* ABEILLES.)

ESTRAGON. Plante qu'on cultive dans tous les jardins potagers. Il se plaît mieux dans les terrains sablonneux que dans les terres fortes, où l'on est obligé, pour le conserver, de mettre du sable à son pied. Sa racine est longue et vivace, et elle pousse tous les ans de nouvelles branches de la hauteur de deux pieds. Ses premières feuilles sont découpées; celles qui leur succèdent sont longues, étroites et semblables à celles de l'hysope, d'une saveur âcre et aromatique.

On multiplie l'estragon de graines; mais l'on jouit plus tôt lorsqu'on le repique en branche. Cette plantation se fait en mars, après que les gelées sont passées.

On emploie l'estragon dans les fournitures de salade; outre le goût agréable qu'il donne à ce mets, il est encore utile pour en faciliter la digestion.

On infuse l'estragon dans du vinaigre, pour son service l'hiver, et pour en donner le goût en l'absence de la plante, dont la tige séche aussitôt que les froids se font sentir.

En Angleterre, on distille l'estragon. Cette disitllation est la plus estimée de toutes pour empêcher la contagion des mauvais airs. Je m'en sers pour la composition de mon vinaigre anti-putride, indiqué dans mon *Receuil d'économie rurale*.

ÉTALON. Cheval entier, choisi et destiné à l'accouplement des cavales.

ÉTANG. Nom donné à un amas d'eau dormante. Espèce de réservoir qui reçoit l'eau sans se dégorger; plus petit qu'un lac, et plus grand qu'une *mare*. On y peut nourrir du poisson. On empoissonne les étangs au mois de mars; mais ils n'y sont jamais aussi bons que dans une eau courante, et ils sentent presque toujours la bourbe.

ÉTERNELLE, ou Bouton Blanc. Nom donné à l'immortelle blanche. (*Voyez* à l'article Immortelle.)

ÉTOILE-PLANTE, ou Gazon. Espèce de plante grimpante, connue sous le nom de *jasmin rouge-jaune*, de la famille des liserons. On en forme des berceaux agréables. (*Voyez* Jasmin.)

EUFRAISE. Plante très-commune sur les montagnes, dans les forêts et dans les prés. Elle a une racine simple, menue, ligneuse; elle pouse une ou plusieurs tiges. Ses feuilles sont petites, veinées, luisantes et d'un verd foncé, d'un goût amer.

Cette plante, lorsqu'elle est en fleur, est bonne à mettre en infusion pour bassiner les yeux des jeunes chevaux qui ont la vue faible; elle la leur fortifie, et quelquefois la rétablit entièrement.

Elle a aussi son utilité pour les hommes; il en est qui, septuagénaires et ayant fatigué leur vue par un long travail, l'ont recouvrée en faisant usage du suc exprimé de cette plante, en en introduisant dans le coin de l'œil.

Les paysans fument l'eufraise en guise de tabac.

EUPATOIRE. Ses feuilles ressemblent à celles du chanvre. Elle croit dans les lieux humides et contient beaucoup d'huile

et de sel essentiel. Elle est appéritive, atténuante, vulnéraire, propre pour exciter les mois aux femmes.

EUPHORBE. Plante apportée d'Afrique. Les maréchaux se servent de l'euphorbe en poudre pour le farcin et la gale des chevaux.

EXCRÉMENT. Matière, soit solide, soit fluide, évacuée du corps des animaux, et variant en raison de leur espèce et de la diversité de leurs alimens, et plus ou moins propre à l'engrais des différentes terres. (*Voyez* à l'article FUMIER.)

EXHALAISONS. Vapeurs qui s'hexalent des corps solides, s'élèvent de l'eau et des autres corps liquides, et se répandent dans l'air.

On ne saurait éviter avec trop d'attention de s'exposer aux exhalaisons des citernes, des trous à fumiers, des puits où l'on a été long-temps sans tirer de l'eau et qui sont près des latrines, des endroits où l'on serre la braise des fours, des mouffettes ou vapeurs qui s'exhalent des fournaux à charbon.

J'ai détaillé, dans mon ouvrage intitulé *Moyens de conserver la santé des habitans de la campagne*, les accidens arrivés par suites des exhalaisons; j'y ai indiqué aussi les moyens de s'en garantir.

F.

FAINE, ou FOUESNE. (*Voyez* au mot HÊTRE.)

FAITIÈRE. Nom donné aux tuiles qui couvrent le faîte des maisons. On vient d'inventer de nouvelles faitières pour empêcher les cheminées de fumer. L'inventeur a eu un brevet d'invention.

FARINE. Grain moulu dont on a séparé le son avec des bluteaux. Les farines propres à faire du pain sont celles de froment, de seigle, d'orge, de sarazin, de maïs, de ris et même d'avoine; mais ces farines ne font pas toutes de bon pain; celui de seigle est lourd; celui d'orge est sec; celui de sarazin est plus onctueux, mais a un petit goût tirant sur l'aromate; celui d'avoine est désagréable à manger, et celui de maïs est trop compacte, quelque quantité d'eau qu'on y mette. Ces farines, amalgamées ensemble, savoir : l'orge et le seigle, le sarazin et l'orge, le maïs et le seigle, donnent un pain plus savoureux que lorsqu'on les manipule seules, mais celui préférable à tous égards est le pain de froment pur. On fait aussi du pain avec la fécule de pommes de terre.

La substance farineuse est abondamment répandue dans le règne végétal; beaucoup de légumes en produisent, ainsi que le fruit du châtaignier, même celui du chêne et du hêtre.

Long-temps on a fait la bouillie des enfans avec de la farine de froment; aujourd'hui l'on est convaincu qu'elle n'est jamais assez cuite, et conséquemment trop lourde pour des estomacs délicats, et dont les ressorts ne sont pas encore

assez forts pour la digérer; on y a substitué avec avantage la fécule de pommes de terre.

FAU. (*Voyez* Hêtre.)

FAUCHET. Outil en bois et à dents comme le rateau, à l'exception que les dents sont parallèles. Ce fauchet sert à ramasser les foins et à les racler pour les mettre en *veillotte*, puis en meule.

FAUCHEUR, ou Araignée des Champs. (*Voyez* à l'article Araignée.)

FAUCHEURS. Nom qu'on donne aux hommes qui fauchent les prés. (*Voyez* Foin.)

FAUCILLE. Instrument pour les moissons; il est composé d'une lame mince de fer et d'acier, courbée en demi-cercle, pointue par un bout, emmanchée par l'autre. Cet outil, ainsi fait, fatigue moins l'ouvrier, coupe la paille de plus près; il a des dents très-fines et qu'on affile sur la meule.

Cet instrument est plus usité qu'aucun autre pour scier les grains.

FAULX. Instrument aratoire servant à faucher les prés, luzernes, sainfoin, etc., etc., et quelquefois les blés et les avoines. On a même imaginé, dans quelques départemens, de faucher les blés d'une manière qui doit être très-préjudiciable aux grains. On nomme cette manière *sapper;* elle froisse trop la paille et casse les épis. Le mal que cela fait aux cultivateurs est compensé par le bien que le pauvre en retire, le glanage, lorsque les blés sont *sappés*, étant beaucoup plus considerable.

Le fer de la faulx est tranchant, mince, et terminé en pointe, un peu courbé, soutenu dans toute sa longueur par

un ourlet. Une queue entourée sert à le fixer à un long manche de bois à deux poignées. Lorsqu'on veut faucher des avoines, on adapte près de l'emmanchement plusieurs baguettes d'osier, qui s'avancent au-dessus de la faulx, en suivant sa courbure, pour renverser les grains d'un même côté.

On amincit le tranchant usé de la faulx en le battant à froid sur une petite enclume.

Nous tirions autrefois presque tous les outils nécessaires à l'agriculture de l'étranger; mais depuis quelques années les arts utiles ayant été plus considérés, des manufactures d'outils se sont élevées, et les cultivateurs trouvent près d'eux tous les instrumens dont ils ont besoin.

FAUSSE-EBÈNE. C'est l'ébenier des Alpes.

FAUSSE-GALE. (*Voyez.* GALE DE CHÊNE.)

FAUSSE-GUIMAUVE, ou MAUVE DES INDES. Cette plante croît daus les jardins; sa feuille est velue et blanchâtre. Ses fleurs, ses feuilles et ses racines sont d'un grand usage pour les hommes et les bestiaux. Elle est pectorale et consolidante. On s'en sert avec avantage pour dégrumeler les pis des vaches et des chèvres.

FAUSSE-RHUBARBE. (*Voyez* RHUE DES PRÉS.)

FAUSSE-TEIGNE. (*Voyez* l'article TEIGNES.)

FAUX-ACCACIA. C'est l'accacia commun.

FAUX-BOURDONS. On donne ce nom aux mâles des abeilles.

FAUX-CAFÉ. (*Voyez* PALME DE CHRIST.)

FAUX-CHERVI. (*Voyez* CAROTTE-SAUVAGE.)

FAUX-SEIGLE. (*Voyez* RAY-GRAS.)

FAUX-SÉNÉ. C'est le bagnaudier.

FÉCULE. C'est une substance farineuse contenue dans plusieursr acines ou semences. La fécule de pommes de terre est la meilleure connne. Pour la préparer, on prend la pomme de terre, et on la râpe au-dessus d'un vase rempli d'eau; la fécule se précipite au fond; quand elle est bien reposée, on tire l'eau à clair, et l'on met la fécule ou farine sécher au soleil ou dans un four tiède. J'observe cependant que le four la jaunit. Cette fécule se garde assez long-temps quand elle est serrée dans un lieu sec.

FENOUIL. On en distingue deux espèces, savoir : le fenouil commun et le fenouil doux. Le fenouil commun est celui que les herboristes vendent sous le nom d'*anis* et d'*hanet*, qui, dans les pays méridionaux, vient sans culture et parmi les cailloux.

Le fenouil commun pousse sans culture dans les jardins et dans les endroits secs. Sa racine est vivace. Ses tiges, élevées et odorantes, tombent aussitôt que les froids se font sentir; elles repoussent lorsque les gelées sont passées. Cette plante s'adoucit par la culture, et donne des variétés. On s'en sert dans les cuisines.

Le fenouil doux ne diffère du commun qu'en ce que ses branches sont plus petites, mais ses graines sont beaucoup plus grandes et plus douces.

Toutes les parties du fenouil dissipent les vents de l'estomac. Ses feuilles en décoction fortifient la vue, et ses tiges excitent le lait des chèvres; elles le leur renouvellent même lorsqu'il est vieux et que les chèvres n'ont point été sautées.

La graine de fenouil facilite la digestion et corrige les mauvaises halaines, en la mâchant à jeun.

On fait, avec de l'eau-de-vie et du sucre, une eau de fenouil fort estimée. On tire aussi de cette graine une huile qui, mêlée avec du sucre, n'est pas moins bonne pour les coliques venteuses.

En Languedoc, on sert sur les tables les jeunes pousses de fenouil, que l'on mange en salade. Si l'on veut rendre le poisson ferme, et lui donner un bon goût, il faut, avant de le faire cuire, l'envelopper de feuillages de fenouil. On en met ainsi un nouet dans le court-bouillon où on le fait cuire, afin de lui donner un goût savoureux.

On ne cultivait autrefois le fenouil qu'à Florence, mais aujourd'hui on le trouve dans tous les jardins.

FENOUIL ANNUEL, ou HERBE AUX GENCIVES. (*Voyez* VISNAGE.)

FENOUIL DE PORC. (*Voyez* QUEUE DE POURCEAU.)

FENU-GREC. Cette plante se cultive beaucoup à Auberviliers, près Paris. Sa graine est souvent employée en médecine; elle est aussi très-bonne pour donner en lavement aux chevaux qui pissent le sang, ou, pour mieux dire, dont l'urine est rouge foncé, ce qui annonce un grand échauffement. Cette plante doit être récoltée et séchée par les cultivateurs pour s'en servir dans le besoin. L'on peut facilement se procurer de sa graine. Les anciens en formaient des prairies artificielles : c'est peut-être, de toutes les plantes, celle qui réclame le moins de soins. Les animaux la mangent avec plaisir. Sa culture étant peu dispendieuse, il serait peut-être avantageux de l'étendre.

FÉTU. Espèce de gramen qui est un seigle bâtard, ou une avoine sauvage, qu'on trouve en quantité dans les champs de blés, d'orges, et beaucoup plus souvent dans les seigles, surtout quand les hivers ont été humides. Le fétu

pousse des tiges menues, garnies de feuilles semblables à celles du froment, et des épis semblables à ceux de l'avoine ; cet épi renferme des grains oblongs, rougeâtres et barbus ; lorsque ces grains sont mêlés avec le froment et mis au moulin, la farine qui se mêle avec celle du blé donne une teinte rouge au pain. Le fétu n'est autre chose que ce que les paysans nomment *rougeole*.

FEU. Un des quatre élémens. « Quoique le feu soit partout, il a fallu que les hommes, pour l'approprier à leurs besoins, inventassent des moyens de le faire paraître ; le frottement, le mélange de certaines liqueurs, la plupart des phosphores, les miroirs concaves et les verres convexes, sont les principaux moyens que l'industrie des hommes a imaginés pour commander en quelque manière à cet élément. »

FEUX FOLLETS. Ce sont de petites flammes faibles qui s'élèvent dans l'air, à peu de distance de terre, qui paraissent se combattre et s'évanouissent ensuite.

Dans beaucoup de campagnes, les paysans ont encore des frayeurs mortelles de ces feux follets, qu'ils fuient lorsqu'ils les apperçoivent, et dont ils sont poursuivis par un effet naturel, produit par l'air comprimé qui attire ou chasse cette flamme légère. Ce sont ces effets qu'il faudrait faire connaître aux habitans de la campagne, afin de les guérir des peurs paniques que ces émanations (des lieux marécageux et des cimetières) leur causent.

FÈVE. Ce nom convient à plusieurs espèces de graines légumineuses, mais plus particulièrement à la fève de marais, dont il existe plusieurs espèces utiles aux hommes et aux animaux.

FÈVE DE MARAIS (la), ou DE JARDINS, est une plante

annuelle et légumineuse. Sa racine est droite et garnie de tubercules. Ses tiges sont hautes d'environ trois pieds, couvertes de plusieurs côtés, qui naissent par intervalles, auxquelles sont attachées les feuilles. Ses fleurs sont blanches, marquées de noir; il leur succède des gousses longues et charnues, qui renferment trois ou quatre fèves aplaties, oblongues et ordinairement blanches, ayant une marque noire à l'endroit où elles sont attachées à la gousse.

L'écorce de cette fève, lorsqu'elle est verte, est bonne pour les vaches, et augmente leur lait; sèche, elle procure une cendre qui est pleine de sel, et propre à chasser les pucerons de dessus les fèves vertes et les choux. J'ai indiqué dans mon *Recueil d'économie rurale* la manière de l'employer.

La *féverolle*, que l'on confond mal-à-propos avec le haricot, ne diffère de la fève de marais que par sa petitesse; elle se cultive en pleine terre, ne se mange point en vert, comme la fève de marais, et ne sert, lorsqu'elle est sèche, que pour les chevaux et les porcs. Il faut leur en donner modérément, parce que cette fève est très-échauffante.

L'on connaît aussi une autre espèce de fève de marais, nommé *julienne*, qui est plus hâtive, plus tendre et ne se réduit pas en pâte comme la fève de marais. C'est cette espèce que l'on sert sur les tables, et que l'on confit pour l'hiver.

La fève de marais et la fève julienne se mangent en purées l'hiver, qui sont même préférables à celle de pois, ce légume n'étant point attaqué (ainsi que l'est presque toujours le pois) par le puceron.

Les branches de la fève de marais, de la féverolle et de la fève julienne ne sont bonnes qu'à brûler; elles sont trop dures pour que les bestiaux les mangent. Mais, comme la nature

ne fait rien d'inutile, les cendres qui en proviennent sont excellentes et suppléent la soude pour les lessives.

FÈVE ÉPAISSE. (*Voyez* ORPIN.)

FEUILLES. On donne le nom de *feuillage* à l'assemblage de feuilles que l'on voit sur les arbres. Elles sont aussi utiles aux branches que le chevelu l'est à la racine. Les feuilles d'un arbre font sa beauté, rien n'est aussi majestueux que nos grands arbres des forêts, lorsqu'ils sont couverts de feuilles. Les arbres fruitiers même, bien portans et chargés des dons de la nature, n'ont rien qui approche de la verdure de ceux des forêts, qui procurent un ombrage et un frais salutaires aux animaux qui vivent dans leur enceinte. Les feuilles semblent être les premières parties de l'arbre destinées à recevoir les influences de l'air. Le moindre souffle les agite; il paraît les ranimer; tandis qu'elles sont penchées, et pour ainsi dire engourdies, lorsque l'air est étouffé et que les zéphirs ne viennent pas les caresser.

Il est présumable que les feuilles sont les principaux organes de la sève, puisque, si un arbre est dépouillé de feuilles avant la saison, le fruit dont il est couvert sèche et meurt sur les branches dégarnies.

La sève, circulant beaucoup moins à l'approche de l'automne qu'en été, le suc des feuilles s'épaissit dès les premiers froids; elles jaunissent et tombent de leur propre poids, et à la moindre secousse de vent la terre en est jonchée.

Un cultivateur intelligent a soin, si le temps est sec, de faire ramasser les feuilles avec soin et de les serrer dans des greniers aérés; elles sont un excellent fourrage l'hiver pour les vaches et les bœufs; mais il faut avoir soin de les vanner pour ôter les petites mottes de terre qu'on pourrait avoir enlevées avec les feuilles. Ces petites mottes dégoûteraient les bestiaux. Le vannage des feuilles leur rend aussi une espèce de fraîcheur qui fait illusion aux vaches.

Si le temps est humide, il faut de même ramasser les feuilles et les mettre en tas ; elles font un terreau excellent pour couvrir au printemps les semences d'oignons, carottes et panais.

FEURRE. Nom donné à la paille de toute sorte de grains. (*Voyez* Blé et Paille.)

FIEL DE TERRE. (*Voyez* Fumeterre.)

FIENTE. (*Voyez* Excrément.)

FIÈVRE PUTRIDE. Il n'est point de maladie plus dangereuse pour les bestiaux, et dont les conséquences soient plus funestes. Cependant elle inspire une sécurité qui, trop souvent, a laissé envahir des pays immenses par des maladies qu'avec quelques précautions on aurait pu atteindre dans le lieu même où elles avaient pris naissance.

Après la petite vérole des moutons, à laquelle on a donné le nom de *claveau*, *clavelée*, *picote*, il n'est aucune maladie des animaux aussi contagieuse que la fièvre putride *gangreneuse* : il n'est pas une espèce de bestiaux qui soit à labri de ses atteintes, et elle passe avec une extrême facilité de l'une à l'autre. Ce qui est encore effrayant, c'est qu'elle ne règne jamais qu'il n'en coûte la vie à des hommes cupides ou imprudens, qui la gagnent, soit en enlevant les peaux, soit en introduisant le bras dans le fondement des animaux pour les vider.

En 1793, Gilbert fut envoyé dans le district d'Argenton pour y combattre cette maladie. Déjà un grand nombre de personnes avaient été affectées, et plusieurs en étaient mortes. Il eut le bonheur de sauver tous ceux qui eurent quelque confiance en lui. J'ai vu, dit-il, des malheureux s'obstiner à ne faire usage d'autre traitement que des ablutions d'eau bénite, et mourir victimes de leur fanatique crédulité. Je leur demandais s'ils s'en rapporteraient à la

providence, s'ils avaient un bras ou une jambe cassés ? Ils avouaient alors qu'ils auraient recours à l'art; mais ils ne pouvaient comprendre qu'il en dût être ainsi pour le *charbon* ou la fièvre putride gangreneuse.

Cette maladie est si contagieuse, dit Gilbert, que le séjour sur ma main, pendant moins d'un quart d'heure, d'une goutte de sang qui avait passé à travers la couture d'un gand dont je me servais pour faire l'ouverture d'un bœuf mort de la fièvre putride, suffit pour produire un petit ulcère, que je n'arrêtai qu'en le brûlant sur le champ, et très-profondément, avec un fer rouge.

Le cheval que je montais fut aussi attaqué, malgré mes précautions de ne le laisser toucher immédiatement aucun animal malade, et il fut guéri de la même manière.

J'ai vu, continue toujours Gilbert, une truie et huit jeunes cochons périr presque tous à la fois, pour avoir flairé les traces sanglantes du cadavre d'une vache que je faisais trainer dans le lieu où elle devait être enfouie. Des poules, des dindons, des canards, et jusqu'à des merles et des étourneaux, sont morts après avoir becqueté du sang d'animaux affectés de cette maladie.

Dans une métairie, près d'Ablon, le métayer ayant perdu quelques bœufs, s'avisa, pour arrêter la maladie, d'en enterrer un dans l'étable. Le bœuf placé immédiatement sur la fosse, et les deux plus voisins, ne tardèrent pas à être affectés, et en danger de périr, s'ils n'eussent pas été secourus à temps. On ne parvint à désinfecter cette étable qu'en faisant enlever le peu de terre qui couvrait le bœuf, en y faisant éteindre une assez grande quantité de chaux vive, et faisant élever sur l'animal un monticule de terre assez considérable pour ne laisser échapper aucunes *émanations* putrides. L'exhumation eût été le moyen le plus sûr, mais la putréfaction et la décomposition étant

très-avancée, cette opération eut pu produire de bien plus grands maux encore, que ceux auxquels on voulait remédier.

Ce n'est pas malheureusement dans un seul pays que règne l'opinion funeste que pour arrêter ce fléau il faut enterrer les cadavres dans les étables, écuries ou bergeries. On la trouve partout où il y a des charlatans; et où n'y en a-t-il pas?

Il y a quelques années qu'un fermier, dans la commune de Maisons, près Charenton, perdit tous ses chevaux parce qu'ils étaient ordinairement dans une écurie où l'on avait enterré un cadavre par les conseils d'un guérisseur à *secret*. Ce qu'il y a de singulier, c'est qu'une opinion aussi absurde ait sa source dans la plus haute antiquité. *Dolus-Mendesius*, l'un des plus anciens auteurs agronomiques qu'on connaisse, égyptien d'origine, donne, au rapport de Columelle, le conseil de tuer la première brebis attaquée du feu sacré, et de l'enterrer à l'entrée de la bergerie, afin d'en écarter la contagion. Il est bien étonnant, et bien honteux en même temps pour la pauvre humanité, qu'une pratique aussi désastreuse soit parvenue jusqu'à nous à travers tant de siècles.

Ce n'est pas seulement l'approche des bestiaux malades, et le flairement que ceux qui sont sains peuvent faire de ceux qui sont jetés aux voiries ou sur les chemins, qui peuvent communiquer ce fléau. On a constaté qu'un cultivateur, après avoir perdu ses bœufs de la fièvre putride, les avait remplacés par d'autres qu'il avait tirés d'un domaine éloigné de plus de vingt lieues, où la maladie n'avait point régné, et qu'au bout de quinze jours de séjour dans l'étable où les autres avaient été malades, ils furent attaqués, et ne durent leur conservation qu'au secours que Gilbert leur administra sur le champ.

Rien ne contribue autant à la dissémination de cette

maladie, que le peu de profondeur qu'on donne aux fosses dans lesquelles on enfouit les cadavres. Les chiens, les loups viennent les déterrer ; ils périssent presque toujours, mais après avoir communiqué la maladie aux autres animaux, et l'avoir portée quelquefois à de très-grandes distances.

L'on a vu un cheval attaqué d'une tumeur charbonneuse sur la hanche, quelques heures après avoir porté en croupe une peau de bœuf mort de cette maladie, quoique cette peau fût enfermée dans un sac.

Cette maladie a été aussi trop souvent funeste aux artistes vétérinaires chargés de la combattre. Il y a quelques années que l'un d'eux (Perret), établi à Angers, ayant eu le malheur de se couper, en faisant l'ouverture d'un bœuf, fut attaqué d'une putridité charbonneuse si maligne, qu'elle résista à tous les secours de l'art, et emporta le malade en vingt-quatre heures.

Il serait superflu d'accumuler un plus grand nombre de faits, pour prouver une vérité qui ne peut être contestée que par ceux qui s'obstinent à fermer les yeux à la lumière. J'ajouterai seulement à ce tableau une observation rapportée par *Paulet*, et tirée d'*Hartman*, qui paraît avoir écrit les choses les plus raisonnables sur les épizooties.

Un malheureux paysan, d'une paroisse du territoire de *Wibourg*, trouve un ours qui était mort après s'être gorgé de la chair d'un bœuf mort du charbon, et qu'il avait déterré. Ce paysan dépouille cet ours, porte la peau chez lui, tombe malade, et meurt le lendemain. Les magistrats de *Wibourg*, instruits de cet accident, donnent l'ordre de faire brûler cette peau ; mais le curé, qui n'avait trouvé rien autre chose pour se payer de son enterrement, s'était emparé de la peau, et refusa d'obéir à cet ordre. Il fit préparer cette peau par un paysan, qui mourut dans les vingt-quatre heures, ainsi que deux hommes par qui il s'était

fait aider. Nouvel ordre des magistrats de brûler la peau, la maison où elle avait été préparée et jusqu'au presbytère, si cela était jugé nécessaire.

Comment peut-on croire, s'écrie le curé furieux, que cette peau soit capable de donner la mort? En même temps il s'en frotte les mains, la flaire, tombe malade et meurt bientôt après.

Pour les traitemens curatifs et préservatifs, *Voyez* Épizootie.

FIGUE. Fruit du Figuier.

FIGUIER. Arbre qui donne des fruits excellens, surtout dans les pays méridionaux de la France. On en compte jusqu'à trente espèces différentes, qui ne doivent être regardées que comme des variétés. Le figuier domestique et le figuier sauvage sont les deux plus connus. Le figuier domestique est un arbre d'une hauteur médiocre, branchu, touffu, qui ne devient jamais très-gros, parce qu'il pousse du pied une immensité de rejetons. Son bois est moëlleux et n'est propre à aucun usage, si ce n'est aux serruriers pour polir leurs ouvrages, ce bois se chargeant d'huile et de poudre propre à polir. Ses feuilles sont les plus grandes de tous les arbres à fruits, et presque en naissant d'un vert foncé. Ses fruits naissent le long des branches sans avoir été précédés par aucune fleur; ils sont plus ou moins ronds, plus ou moins gros et de couleurs différentes, suivant les espèces, mais approchant toujours de la figure d'une poire.

Le figuier est d'un tempérament très-délicat, et résiste avec peine aux longs hivers de notre climat. Il est indispensable de le couvrir de paille l'hiver et même de fumier de cheval (qui conserve long-temps sa chaleur), si les gelées sont très-fortes. Malgré ces précautions, il est rare qu'il ne périsse pas quelques branches.

Le figuier doit être taillé pour le rendre d'un meilleur rapport et le conserver plus long-temps; mais il faut le tailler avant que la sève soit en mouvement, parce qu'il découle de cet arbre, lorsqu'on le taille, un suc laiteux dont il abonde, et qu'il en résulte un affaiblissement de l'arbre. Un jardinier qui aime son art et qui est attentif, doit, aussitôt qu'il a taillé ses figuiers, couvrir la branche qu'il vient de couper de bouse de vache, afin d'empêcher la sève de s'évaporer et de la forcer, pour ainsi dire, de refluer dans le cœur de l'arbre et des branches.

Le suc laiteux du figuier est si amer, si âcre et si corrosif, qu'il fait cailler le lait, comme la présure, et dissout celui qui est caillé, comme le fait le vinaigre.

Avec le suc laiteux du figuier, on écrit, et la trace de l'écriture disparaît aussitôt; ce n'est qu'en l'approchant du feu que les caractères deviennent visibles; il partage cette propriété avec le jus de limon, le vinaigre et tous les acides.

Le figuier se multiplie facilement de rejetons ou de boutons, et même de graines; on le greffe aussi en flûte.

FIGUIER-SAUVAGE. Il est semblabe au figuier ordinaire; mais son fruit ne se mange point.

FILASSE. Substance propre à faire du fil, et qui se trouve dans l'écorce du chanvre, du lin, du tilleul, du mûrier et de l'apocin. (*Voyez* ces articles.)

FIL DE LA VIERGE. Nom que les paysans donnent à certain filament blanc et quelquefois très-épais, qui voltige en l'air les jours d'été et même d'automne. Il est présumable que ce sont des toiles d'araignées emportées et dispersées par les vents ou des filamens très-fin de l'espèce d'araignée nommée *faucheur*. Des naturalistes pensent que parmi ces filamens aériens il y en a peut-être beaucoup qui doivent leur origine au duvet de certaines plantes.

FILIPENDULE. Plante ou arbuste fort commun en France, venant dans les bons terrains, dans les bois et les endroits pierreux. La filipendule s'emploie en médecine.

FILS D'ARTICHAUDS. On appelle ainsi les œilletons que l'on prend aux pieds des artichauds.

FLAMBE BLANCHE. (*Voyez* Iris.)

FLÉAU. Instrument servant à détacher le grain de l'épi. Il est composé de deux bâtons inégaux unis par un anneau de cuir assez flexible pour tourner à volonté. La peau d'anguille pour former l'anneau est préférable à tous les cuirs. L'un des bâtons du fléau doit être plus court, plus gros et d'un bois dur et pesant; l'autre, qui fait le manche, doit être d'un bois léger. Cette méthode pour détacher le grain est la plus ancienne et la plus usitée, elle est aussi la meilleure; le rouleau, le piétinement des chevaux, ne sont ni économiques ni avantageux.

FLÈCHE D'EAU. Espèce de renoncule de marais. Ses feuilles sont pyramidales comme une flèche (*Voyez* Renoncule.)

FLEURS. Charmantes productions de la nature qui, dans les arbres portant des fruits destinés à notre nourriture, commencent à nous récréer la vue et nous donnent l'espérance d'une récolte abondante.

Les autres fleurs destinées à faire l'ornement des parterres, proviennent ou d'arbustes, ou de plantes ou d'oignons, et beaucoup tirent leur origine de la graine.

Les plus belles fleurs sont les roses, les œillets, les tulipes, les jacintes, les giroflées, les lilas, les renoncules et les anémones; toutes ces fleurs sont, pour la plupart, originaires du Levant.

La culture des fleurs est à peu près la même pour toutes, surtout si l'on veut avancer leur croissance: alors on les

sème sur couche, dans des pots qu'on enterre dans le terreau qui couvre la couche. La meilleure saison pour semer les fleurs d'été et d'automne, est en mars; celles qui doivent n'être placées qu'au printemps sur les plates-bandes et être serrées l'hiver, se sèment au mois de septembre.

Les oignons qui viennent de graines ne se transplantent que la seconde année, mais les autres comme les jacintes, tulipes, griffes d'anémone et de renoncule se retirent de terre lorsque la tige se fane; les caïeux ont alors assez de force pour être séparés du maître oignon ou de la griffe.

La curiosité et l'intérêt de ceux qui se livrent à la culture des fleurs, ont fait imaginer des moyens pour chamarrer et panacher les fleurs. On lit dans l'Encyclopédie que des personnes ont semé des œillets dans le cœur d'une ancienne racine de chicorée sauvage, qu'ils ont reliée étroitement et environnée d'un fumier bien pourri, et que, par les grands soins du fleuriste, on a vu sortir un œillet bleu, aussi beau qu'il était rare.

Le retour du printemps est aussi le retour des fleurs; celles qui embellissent les premières nos jardins sont les tulipes, les anémones, les renoncules, les jonquilles, les jacintes, le muguet, le lilas, les primes-vères, les narcisses, la courone impériale, l'oreille d'ours, la giroflée, les violettes de mars, la pensée et les paquerettes ou petites marguerites de printemps.

Toutes ces fleurs subissent des changemens presque à chaque génération, soit par la culture, le terrain, l'ombre, la sécheresse, le grand soleil ou la trop grande humidité. Les fleurs diffèrent beaucoup des arbres à fruits, qui gagnent par la culture et dont les fruits deviennent plus savoureux lorsqu'ils sont bien aclimatés; les fleurs au contraire dégénèrent, nommément les jacintes et les tulipes qui, au bout de quelques années ne ressemblent, ni par la couleur ni par l'abondance

des fleurs sur la palme, aux premiers oignons dont sont venus les caïeux.

Malgré ces variations, les fleurs sont un des plus agréables ouvrages de la nature. L'arrangement symetrique de toutes leurs parties, le charme de leur coloris, leurs parfums enchanteurs attirent et touchent tous les êtres animés. Un parterre, a dit un auteur, peut être regardé comme la palette et la cassolette de la nature. Les fleurs, en effet, semblent être faites pour plaire à l'homme et pour décorer son séjour. Les campagnes aussi sont embellies par le charme des prairies émaillées et par celles qui sont répandues avec profusion dans les bois, dans les forêts, sur la cime des arbres et sur l'herbe qui rampe.

FLEUR DE CONSTANTINOPLE. (*Voyez* CROIX DE JÉRUSALEM.)

FLEUR DORÉE. Nom donné à la marguerite jaune. (*Voyez* MARGUERITE.)

FLEUR DE JALOUSIE. C'est l'amaranthe.

FLEUR DU PARNASSE. Plante annuelle qui vient dans les prés et dans les lieux humides. Cette fleur est rose ou blanche, composée de dix feuilles. Sa tige est d'un demi-pied de haut, chargée de feuilles arrondies semblables à celles de la violette. A ses fleurs succèdent des fruits qu'on peut semer dans des pots lorsqu'on veut cultiver cette plante dans les jardins.

FLEUR DU SOLEIL. On donne ce nom à l'hysope ou à l'herbe-soleil. (*Voyez* ce mot.)

FLEUVE. (*Voyez* au mot FONTAINE.)

FOIN. C'est une des productions les plus intéressantes

de la nature pour un cultivateur qui veut nourrir de nombreux bestiaux et se procurer des engrais pour faire pousser et récolter des grains abondamment.

L'on nomme *foin*, l'herbe des prés quand elle est mûre.

L'on fauche les foins en juin, ensuite on laisse sécher et fâner l'herbe sur le pré. On la remue de temps en temps avec des fourches de bois, lorsqu'elle commence à sécher, et surtout si le temps menace de pluie. Il faut la ramasser le soir, et faire ce qu'on nomme des *veillottes*. Le lendemain, après la rosée, et si le temps est serein, on étend l'herbe de nouveau, ensuite on la met en meule, et on la laisse jusqu'à ce qu'elle ait jeté son feu.

Il faut bien se garder de faire botteler le foin avant d'avoir introduit son bras dans la meule et de s'être convaincu que la chaleur du foin est tombée.

Il y a des pays où l'on serre le foin sans le botteler. Cette manière a son avantage et son désavantage; l'avantage est que ce foin a l'air plus frais lorsqu'on vient de le lier pour le porter au marché, et aussi parce que l'herbe ayant subi la désication (séchement) nécessaire, l'on n'est pas obligé de faire les bottes plus pesantes, afin qu'elles soient, deux mois après, du poids voulu par la loi, ce qui, quelquefois, (les botteleurs ne pouvant être justes) sur une grande quantité de foin en fait perdre plusieurs cents aux propriétaires.

L'avantage de botteler dans le champ, est que l'herbe fine, celle qui est recherchée par les chevaux, se trouve toujours au milieu de la botte, et que les acheteurs ont grand soin de fourrer leurs mains à cet endroit pour flairer et examiner le foin.

Lorsqu'on bottelle dans les greniers, l'herbe fine tombe, se broie, (surtout si elle est aussi sèche que la conservation du foin l'exige) et l'on ne peut l'introduire dans la

botte ; néanmoins j'ai toujours préféré le bottelage dans les greniers, j'y ai trouvé mon avantage et je le conseillerai toujours.

Le foin est l'aliment ordinaire du cheval et de la plupart des bestiaux. Si un cheval a quelques symptômes qui fassent craindre qu'il ne devienne poussif, il faut s'abstenir de lui donner du foin et y suppléer de la paille fraiche battue. Il faut aussi mêler dans son avoine des marons d'Inde, coupés par morceaux. J'en ai fait souvent l'épreuve et toujours elle m'a réussi, surtout sur de jeunes chevaux qui, par leur haleine courte, faisaient craindre qu'ils ne devinssent poussifs.

On donne le nom de gros foin au sainfoin. (*Voyez* ce mot.)

FOLLETTE. (*Voyez* Arroche.)

FONDRIÈRE. On donne ce nom à toutes les profondeurs qui se sont faites par des affaissemens ou éboulemens de terre.

FONTAINE, ou Source. On donne le nom de fontaine aux eaux qui sourcillent de certaines couches de la terre, s'amassent dans des bassins, et versent ensuite au-dehors ce qu'elles ont reçu.

Les rivières tirent leur origine des sources et des fontaines, et les fleuves sont formés de la réunion des rivières.

Les Naturalistes ont donné l'histoire des rivières, des fleuves, et en ont fait des articles très-intéressans. Cet ouvrage étant consacré spécialement à l'agriculture, je ne parlerai que des avantages que les habitans des campagnes peuvent retirer des fontaines et rivières qui enrichissent les cantons qu'ils habitent.

Il y a des fontaines uniformes, c'est-à-dire, qu ont un cours soutenu, égal et continuel. Ces fontaines sont une source de prospérité pour les lieux où elles sont situées; mais il en est d'autres qui sont périodiques et intermittentes; celles-la exigent de l'habitant des campagnes, de creuser à leur côté des citernes pour recevoir l'abondance de leurs eaux, et pour s'en servir pendant leur absence. Ces fontaines qui cessent tout-à-coup de fournir de l'eau, et dont les alentours se sèchent avec assez de rapidité pour faire croire qu'ils n'ont jamais été arrosés, ont souvent effrayé les simples habitans des pays où elles sont situées. Il me semble que, pour leur bonheur et leur tranquillité, il serait nécessaire de les instruire des causes de l'absence momentanée de ces sources; pour leur bonheur, afin qu'ils amassassent des eaux, et pour leur tranquillité, afin qu'ils ne fussent point atteins de terreurs paniques, qui les obsèdent au point qu'ils abandonnent pour toujours des lieux où il est arrivé des évènemens qu'ils regardent et croient être surnaturels.

Pline nous apprend que les Cantabres tiraient des augures de l'état où ils trouvaient les sources de *Tamaricus* (aujourd'hui *Tamara* dans la Galice), et qu'ils regardaient comme un mauvais pronostic lorsque la fontaine cessait de couler au moment où on l'inspectait.

Les prêtres des dieux tenaient registres des temps où ces fontaines s'arrêtaient et coulaient, et de celui où elles reparaissaient, et, lorsqu'on leur donnaient une certaine rétribution, ils assuraient que bientôt on verrait la fontaine couler de nouveau.

En Savoie, le peuple croyait que la *Fontaine des merveilles*, près de Haute-Combe, ne coulait point devant de certaines personnes.

On attribue, avec plus de raison, aux fontaines, la

faculté d'annoncer l'abondance ou la stérilité. Ces présages ont une cause physique. Une fontaine peut éprouver, dans son cours, des variations qui sont dépendantes de la sécheresse ou des pluies ; alors, après un mûr examen, on peut calculer les plantes qui réussiront dans une année sèche ou pluvieuse. La fontaine, dans ce cas, sera un espèce de météoromètre.

Les eaux de la fontaine d'Arcueil, près Paris, et celles de Clermont, en Auvergne, sont chargées de particules pierreuses qui s'incrustent sur les corps que l'on jette dedans.

Près Paris, l'on n'a pas long-temps attribué cette faculté à quelques esprits méchans ou bienfaisans, selon que les choses étaient présentées ; mais à Clermont il a été beaucoucoup plus difficile de démontrer que c'était une cause naturelle.

FORÊT. Vaste plantation d'arbres de toute espèce, de tout âge et d'une grandeur plus ou moins considérable.

Les forêts ont, de tous temps, été regardées comme le bien propre de l'Etat, et il paraît aussi que depuis longues années on a senti l'importance de leur conservation, et qu'on a craint d'imiter l'Angleterre, qui a laissé totalement dépérir ses forêts, et qui, aujourd'hui, est obligée de brûler du charbon de terre.

Réaumur, en 1721, Buffon, en 1739, ont consigné dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, des réclamations contre le dépérissement des forêts, qui était déjà très-sensible ; ils se plaignaient alors de la cherté du bois. Que diraient-ils aujourd'hui ?

Au commencement du douzième siècle, les forêts étaient encore d'une étendue très-considérable. Jusques-là les chênes n'avaient rendu que des oracles, et l'on n'avait

exigé d'eux que le gui sacré. Il serait à désirer aujourd'hui, sans en faire un point religieux, qu'on leur portât le même respect par un motif d'intérêt, la cherté du bois faisant craindre que les gens peu fortunés ne puissent bientôt plus s'en procurer. Voilà ce qui me fait demander avec instance qu'on borde les chemins vicinaux, les mares, les terres aqueuses, en bois blanc, qui pousse rapidement, et que l'on plante sur les terres labourables des arbres fruitiers, qui, en fournissant aux propriétaires leur chauffage, économiseront les forêts, en diminuant les coupes sans diminuer les jouissances.

FORMICA-LÉO. (*Voyez* FOURMILLON.)

FOUESNES. (*Voyez* au mot HÊTRE.)

FOUGÈRE. On en connaît trois espèces principales, la *fougère mâle*, la *fougère femelle* et la *fougère aquatique*.

La racine de la fougère mâle est formée d'un assemblage de grosses fibres charnues, jointes les unes aux autres, de couleur noire en dehors, pâle en dedans, d'une saveur, d'abord douce, ensuite un peu amère. Cette fougère aime les lieux découverts, montagneux et pierreux.

La femelle ou fougère commune et ordinaire a sa racine de la couleur de la fougère mâle, et est empreinte d'un suc gluant et d'un goût amer. Lorsqu'on la coupe à sa partie supérieure, un peu obliquement, elle représente, par sa moële, une espèce d'aigle à deux têtes, ce qui la fait nommer fougère impériale. Sa tige est haute de cinq pieds, droite, ferme et branchue.

Cette plante croît partout, dans les forêts ombrageuses, dans les lieux stériles et déserts.

La fougère *aquatique* est nommée ainsi parce qu'elle croît dans les lieux marécageux et sur le bord des fossés. La

racine de cette plante est un amas de fibres noires entortillées les unes dans les autres.

La fougère femelle, lorsqu'elle a trouvé un terrain favorable pour s'enraciner, nuit beaucoup à l'agriculture; elle pénètre, par ses racines, jusqu'à huit pieds de profondeur, et traçant au long et au large, elle s'élève ensuite sur la surface de la terre et se propage d'une manière effrayante.

Quand, par malheur, elle pullule dans un pré, il ne faut pas attendre que l'herbe soit mûre pour le faucher; il faut, au contraire, le couper à plusieurs reprises et mener les moutons aussitôt dans la prairie; leur urine et leur piétinement la détruisent.

La fougère que l'on coupe verte, et qu'on laisse ensuite pourrir sur la terre, est un excellent engrais.

La fougere sert a chauffer les fours, et les cendres qui en proviennent sont bonnes à jeter sur les prairies; on en tire aussi un sel qui, mêlé avec du sable, fait le verre qu'on nomme *verre de fougère*.

FOUINE. Espèce de martre bâtard, et qui lui est bien inférieure. La fouine est très-commune en France, et fait de grands dégâts dans les colombiers et les poulaillers; elle mange les œufs, les pigeons, les jeunes poulets, en tue quelquefois un grand nombre, et les porte à ses petits. Elle prend aussi les souris, les rats, les lapins et les oiseaux dans leurs nid.

La fouine s'établit, pour mettre bas, dans un trou de muraille, dans un trou d'arbre, ou dans un grenier à foin. Elle porte autant que les chattes; on trouve des petits depuis le printemps jusqu'à l'automne.

Les excrémens de la fouine ont une odeur de musc très-désagréable.

Lorsque l'on tend des pièges pour prendre les fouines, il faut leur présenter pour appât un œuf ou un pigeon.

Les fourrures que l'on fait avec les fouines ne sont pas très-estimées; elles s'impreignent cependant très-facilement de la couleur qu'on veut leur donner.

FOURCHE. Instrument aratoire de deux espèces : la première en bois à deux, trois ou quatre dents, est faite ordinairement d'un seul morceau. On durcit les fourches en les passant au feu : on les arme aussi de cornes de chèvres, afin de les rendre plus durables. Ces fourches sont plus légères pour tendre les bottes de foin ou de paille, lorsqu'on en charge des voitures. La deuxième fourche se fait en fer, à deux ou à trois branches. Elle sert à étendre les fumiers, à remuer et labourer la terre des jardins, et à retirer les mauvaises herbes de dessus les planches qu'on vient de labourer.

FOURMI. L'on connaît le travail, la diligence et l'économie des fourmis; mais l'on ne connait pas bien en quoi consiste ce travail si vanté.

La fourmi est un insecte qui, vu au microscope, est très-curieux par la structure de sa tête, de son corps, de sa queue, de ses cornes, de ses yeux, de sa mâchoire, de ses jambes et par son armure hérissée de soie blanche.

On distingue plusieurs sortes de fourmis, dont la plus grande différence est dans la grandeur.

On nomme *fourmillère*, le lieu que les fourmis ont choisi pour y établir leur domicile.

L'on trouve dans une fourmillère des fourmis mâles et des femelles, puis des ouvrières sans sexe.

Les fourmis établissent ordinairement leur fourmillère au pied d'un arbre, et dans un terrain sec et ferme. Il y a deux ou trois entrées pour une seule demeure, qui est profonde

d'un pied. On sent qu'une pareille cavité doit avoir coûté beaucoup de peine et de travaux à des insectes aussi petits.

Rien n'est aussi curieux que l'examen d'une fourmilière; un nombre prodigieux de fourmis y est toujours en mouvement; elles travaillent toutes à la fois sans s'incommoder, ni s'embarrasser; elles se partagent en deux bandes, dont l'une est composée de celles qui emportent la terre, et l'autre de celles qui rentrent pour travailler; l'ouvrage va continuellement et sans interruption. Qui pourait refuser de l'intelligence à ces petits insectes?

Ce n'est que le soir, et après le travail fait, qu'elles pensent à manger.

« Les fourmis sont carnassières; elles ne s'attachent pas seulement aux carcasses des hannetons et des autres scarabées; mais si l'on jette dans une fourmilière une grenouille, un lézard ou un oiseau, au bout de quelques jours on les trouve disséqués dans la dernière perfection. C'est le vrai moyen d'avoir les squelettes de ces animaux, plus délicatement préparés qu'ils ne pourraient l'être par les mains des plus habiles anatomistes. »

Il est malheureux que des insectes aussi industrieux soient aussi peu utiles, et aussi mal-faisans pour les fruits et les plantes potagères, qu'ils déracinent en faisant leur fourmilière. En les suivant dans toutes leurs opérations, on regrette d'être forcé de détruire de petits êtres dont toutes les démarches sont calculées et combinées aussi bien que le pourrait faire l'homme doué de la plus saine raison; néanmoins il faut le faire ou consentir à perdre ses fruits. Si une république de fourmis s'attache à un pêcher et qu'on n'y porte pas un prompt remède, l'arbre périra avant la fin de la saison.

La fourmi est très-friande de toutes les parties sucrées; il faut en conséquence mettre auprès des arbres qu'on veut garantir, de petits vases remplis d'eau miellée; c'est jusqu'ac-

tuellement le moyen le plus efficace qu'on ait pu employer.

Les fourmis ont heureusement beaucoup d'ennemis qui les détruisent, sans quoi il serait très-difficile de s'en garantir; le pivert, les pies, les perdrix et beaucoup d'autres oiseaux en sont avides.

Il est essentiel, l'hiver, dans les jardins, de bouleverser les fourmilières, surtout lorsqu'il pleut, ces insectes craignant l'humidité. Cette recherche est aussi nécessaire dans les prairies. L'on reconnaît facilement l'endroit de la fourmilière, qui est sans herbe et tout brûlé.

FOURMI-LION, ou FOURMILLION, ou FORMICA-LEO. (*Voyez* au mot DEMOISELLE.)

FOURRAGE. Nom donné à tous les herbages qui servent de nourriture et de pâture aux bestiaux.

Les différens fourrages sont le foin, la luzerne, le sainfoin, le trèfle, le ray-gras, la chicorée sauvage, les lentilles, la paille d'avoine, d'orge et de froment. Ces sortes de fourrages sont la base de la nourriture des chevaux, bœufs, vaches, moutons, chèvres, ânes et mulets, et sont une partie très-précieuse de l'économie rurale.

Le choix des fourrages doit attirer l'attention d'un cultivateur et d'un propriétaire de bestiaux. Un animal libre et abandonné ne mangera pas des herbages qui lui répugneront; mais celui qui est réduit à l'esclavage est obligé, pour assouvir sa faim, de se repaître de tout ce qu'on lui présente; et des fourrages altérés pendant la fânaison, ou exposés dans des lieux qui les auront détériorés, peuvent donner à un cheval le farcin, la gale, la maladie du feu, et à de jeunes chevaux la morve.

Beaucoup trop souvent les maladies épidémiques qui attaquent les bestiaux, ont pour principale cause, les fourrages corrompus et gâtés dont on les nourrit.

Si l'on n'a pas soin, vers la fin de mars, de visiter les prés, et d'en arracher l'*aconit*, la *gratiole*, les *persicaires*, la *catapuce*, le *thlaspic*, le *thora*, la *renoncule* appelée *douve*; ces herbes sécheés et brisées ensemble, se trouveront confondues avec les bonnes, et les plus grands maux en résulteront. Ces végétaux sont, pour le cheval, autant de poisons qui lui donnent autant de tranchées de différens genres, et qui le font périr enflé et constipé.

Il faut aussi choisir la paille que l'on donne aux chevaux, faire en sorte qu'ils la mangent très-peu de temps après qu'elle est battue; la meilleure paille doit être blanche, et fourrageuse; c'est-à-dire mélangée de gesse, de lizeron, de coquelicot et de plusieurs autres graines qui se trouvent assez ordinairement dans les champs de blés.

L'avoine doit être lourde, bien vannée et débarrassée de tous les paillons. Le son doit être frais; s'il est vieux, il acquiert un goût rance, qui dégoûte le cheval. Toutes ces précautions sont indispensables à prendre; le défaut de soin et d'attention ruinent plus communément un fermier, que les intempéries des saisons et les accidens qui en sont les résultats.

FRAISE. Fruit du fraisier.

FRAISIER. Plante basse et touffue, qui vient naturellement dans les forêts, et à l'ombre des bois. On la cultive aussi dans les jardins; son fruit y acquiert de la beauté, mais y perd de sa qualité. Il est bien moins savoureux que celui cueilli dans les bois, qui est aussi plus salutaire et plus odorant.

L'on fait fermenter la fraise, et l'on en fait du vin dont on peut retirer un esprit très-fort; mais si on le laisse fermenter trop long-temps, il s'aigrit et se corrompt.

Les fraises sont rafraîchissantes; on les sert au dessert avec du sucre arrosé de vin, d'eau ou de crême; avec la crême elles sont de difficile digestion. Si l'on mange trop de fraises, elles portent à la tête et enivrent nn peu.

On ne saurait trop et trop souvent recommander de laver les fraises avant de les manger, parce que les crapauds, qui en aiment l'odeur, passent souvent sur les fraisiers, jettent leur bave dessus les fraises, et cela est fort dangereux.

On fait avec la fraise, du jus de limon, et de l'eau en qnantité égale, mêlée avec un peu de sucre, une boisson nommée *bavaroise à la grecque*, qui est fort agréable. En la mêlant avec de l'eau de rose et du jus de citron, on en fait une conserve excellente.

Quand on veut faire un plan de fraisier, on préfère celui tiré des bois, comme étant la plante primitive. On prend les trainasses qui se forment en sortant du corps du fraisier, et on en repique deux ou trois dans le même trou. On doit renouveller le plan tous les trois ou quatre ans; quand le temps des fruits est passé, il faut couper le pied à rase terre, si l'on veut avoir l'année suivante de belles et bonnes fraises.

On peut avoir des fraises hâtives, en en mettant sur couches sous des chassis. Il est possible d'en avoir au mois de février, si les couches sont dans l'étable, ainsi que je l'ai indiqué dans mon *Recueil d'économie rurale*.

Les ennemis du plan de fraisier, sont les taons et le ver blanc, qui, dans le mois de mars, mangent le col de la racine entre deux terres, et font ainsi périr la plante.

Lorsqu'on s'aperçoit qu'un fraisier languit, que la feuille se courbe et que sa queue jaunit, on peut être assuré qu'un taon ou ver blanc l'ont attaqué; alors, avec une petite barre dont le fer est recourbé en forme de cuillier, vous fouillez au pied, où vous trouvez l'ennemi qui attaquera bientôt un autre pied, si vous ne l'arrêtez pas dans sa marche.

Les salades attaquées de ces insectes donnent les mêmes signes. Il faut avoir recours an même remède.

FRAMBOISIER. (*Voyez* à l'article RONCE.)

FRÉLON. Nom donné à une grosse mouche piquante, qui ressemble à la guêpe, mais qui est beaucoup plus grosse et plus venimeuse. (*Voy.* son article à la suite du mot GUÊPE.)

FRÊNE. Arbre de futaie qui se plaît dans les lieux frais et humides, aux bords des rivières et des prés.

Son feuillage est excellent pour la nourriture des bœufs, des chèvres et des bêtes à laine. Les animaux en sont très-friands lorsqu'on a eu soin de le ramasser séchement.

On élève le frêne, de plant qu'on prend dans les bois. Il ne demande pas beaucoup de culture pour former une belle et haute tige, et une tête régulière. On en fait des haies; on pourrait l'employer pour l'ornement des jardins; son feuillage léger et d'un vert brun contrasterait agréablement avec la verdure des autres arbres.

Le bois de frêne est facile à travailler; il est blanc, d'abord faible et flexible; mais à la longue, il devient très-dur; on l'emploie pour le charronnage, surtout aux pièces qui doivent avoir du ressort et de la courbure. On en fait des charrues, des essieux, des perches et des échalas; les tourneurs et les armuriers en font également usage. Un grand service qu'on en tire encore, c'est qu'il est excellent pour faire des cercles pour les cuves et les tonneaux.

Le bois de frêne, lorsqu'il est verd, brûle mieux qu'aucun autre bois coupé nouvellement.

FRESAIE, ou EFFRAYE. Hibou d'église ou de clocher. C'est cet oiseau de nuit qui effraie ceux qui sont sujets à avoir peur, par le cri épouvantable qu'il pousse en volant.

On l'appelle aussi *oiseau sorcier*, ou oiseau de mauvais augure. Il est très-commun en France.

La fresaie habite ordinairement dans les trous profonds et inaccessibles des clochers, dans les rochers et dans les trous des arbres. Elle fait entendre son chant sur les onze heures du soir. Pendant le jour, la fresaie reste dans son trou, dormant droite sur ses pieds, et ronflant comme un homme. Elle attend la nuit pour butiner, alors elle sort. Son vol semble obéir au gré du vent, il est si doux qu'on ne l'entend pas.

La fresaie n'est point une bête mal-faisante; elle mange des rats et des souris, animaux eux-mêmes très-destructeurs.

FRIMAS. C'est la même chose que le givre. (*Voyez* ce mot.)

FRITILLAIRE. Plante liliacée et recherchée des fleuristes. Elle croit dans les blés. On la cultive dans les jardins pour la beauté de ses fleurs; elle fleurit en mars. Miller a donné l'art de perfectionner la culture des fritillaires.

FROMAGE. (*Voyez* Laiterie.)

FROMENT. C'est le nom de la graine avec laquelle on fait le meilleur pain; les autres graines ne doivent pas être dénommées sous le nom de froment, qui appartient spécialement au *blé d'hiver* et au *blé de mars*. Pour la semence et les maladies du froment, *Voyez* à l'article Blé.

FROMENTAL, ou Faux-Froment. Connu aujourd'hui sous le nom de Ray-Gras. (*Voyez* ce mot.)

FROMENT LOCAR, ou Épeautre. La graine de cette espèce de froment sert à faire de la bière et pourrait faire du pain au besoin; mais il est d'un goût désagréable. L'épeautre est un assez bon fourrage et qui peut, avec le

ray-gras, la chicorée sauvage, la pimprenelle, etc., etc., être d'une grande ressource pour les bestiaux.

FRUITS. On distingue les fruits à noyaux et les fruits à pepins; on dit aussi fruits d'été, fruits d'automne et fruits d'hiver. Ce n'est pas qu'il pousse des fruits l'hiver, mais parce que ces différens fruits se mangent dans l'été, à l'automne et dans l'hiver.

On appelle aussi, et je crois mal à propos, fruits *de terre* les melons, potirons et courges. Ces trois espèces doivent, à mon avis, être rangées dans la classe des légumes, parce qu'elles sont annuelles, qu'il n'y a point de *sauvageon* dans leur espèce, comme dans les arbres ou arbustes produisant des fruits rouges, tel que le groseiller, framboisier, cassis, etc., etc. Cependant j'en excepterais le melon, qui pourrait y être admis à cause de sa saveur, et parce qu'on le mange cru, comme les fruits véritables. Si les potirons et courges sont rangés dans la classe des fruits, je ne vois pas de raison pour en exclure la pomme de terre, les batates, les topinembours, l'arachide ou pistache de terre, qui, comme ces deux plantes, donnent des produits qu'on peut nommer fruits de terre.

La ceuillette des fruits est d'une importance plus grande qu'on ne pense; je ne parle pas des fruits qui indiquent eux-mêmes le moment où on doit les manger, tels que la cerise, l'abricot, la pêche, la prune, etc., etc.; mais je parle de ceux que l'on conserve pour l'hiver, qui donnent des jouissances prolongées et qui doivent attirer l'attention du cultivateur, tant pour le produit certain qu'il en peut retirer, que pour sa consommation particulière.

Les jardiniers ont contracté l'habitude de cueillir les fruits qui doivent être conservés l'hiver, le 8 *d'octobre*.

Si l'été a été froid et pluvieux, que les fruits n'aient pu acquérir la maturité nécessaire, que l'automne s'annonce

pour être beau et chaud (ce qui arrive souvent après un été froid) les fruits n'en sont pas moins cueillis, quoiqu'ils ne soient pas mûrs, et cela parce que la routine les conduit, qu'ils ont mis les dates dans leur tête pour en chasser la raison et la réflexion.

C'est au propriétaire à examiner ses fruits et à ne pas souffrir qu'on les cueille s'ils ne sont pas assez mûrs, et à avancer la cueille si les chaleurs de l'été ont été assez fortes pour accélérer la maturité, ainsi que nous l'avons vu l'été dernier.

Il faut ne cueillir les fruits qu'après que le soleil aura pompé la rosée et par un temps sec, prendre garde de les heurter les uns contre les autres. Les fruits froissés ne se gardent point. Il faut les cueillir un à un, conserver les queues et surtout prendre garde d'endommager (sur les poiriers et pommiers principalement) les bourgeons à fruits qui sont l'espérance de l'année qui suivra.

Le pommier surtout marque ses boutons à fruits deux ans d'avance. La cenillette conséquemment exige une certaine connaissance des arbres, qui mette à même de les conserver.

Je ne suis pas d'avis, et j'en ai fait l'expérience depuis longues années, de mettre les fruits sur la paille; ils prennent quelquefois un mauvais goût, et si la paille n'est pas extrêmement sèche, elle communique son humidité aux fruits, et les fait pourrir.

J'ai indiqué dans mon *Manuel de la Ménagère*, à l'article *Fruitier*, les soins nécessaires pour la conservation des fruits.

FRUITIER. Lieu où l'on serre les fruits. Il doit être très-sec, et éloigné des endroits où l'on dépose les fumiers. Il faut qu'il soit entouré de planches, au bord desquelles on cloue des lattes pour empêcher le fruit de rouler et de se

froisser en tombant. Les nèfles, cormes, coins et autres fruits, que, pour faire mûrir, on est obligé de mettre sur la paille, doivent être à terre et non sur les planches.

Il faut surtout éviter de mettre dans les fruitiers, ainsi que je l'ai vu quelquefois, les potirons, courges, etc., que l'on garde souvent, jusqu'au tiers de l'hiver, lorsqu'on est attentionné. Ces légumes doivent être mis dans les celliers.

Un moyen certain d'empêcher les fruits de geler dans les fruitiers, c'est de les couvrir de linge.

Mettre du feu dans des vases ou y introduire le tuyau d'un poêle, fait mûrir trop vite le fruit; et il ne se conserve pas aussi long-temps.

Il faut donner peu d'air aux fruitiers, surtout dans les temps humides. Tous ces soins sont, au premier abord, minutieux, cependant ils sont indispensables si l'on veut prolonger ses jouissances.

FUMETERRE. Plante qui croît naturellement dans les champs et dans les endroits cultivés. Toutes les parties de la fumeterre sont amères. Elle est bonne contre la fièvre, la jaunisse et les maladies de peau.

A la campagne, où quelquefois on est éloigné des secours, il est prudent d'en faire sécher aussitôt qu'elle a fleuri, ce qui arrive en mai et juin. On la met par paquet, et on la pend à l'ombre, afin qu'elle ne perde rien de sa qualité.

FUMIER. Substance de la terre et cause principale de sa fécondité. C'est presque toujours en lui rendant ses productions qu'on la prépare à en donner de plus abondantes.

On distingue différentes sortes de fumiers, dont les uns conviennent à une terre et les autres à une autre. Celui de vaches convient aux terres sèches, maigres et sabloneuses. On doit le mettre dans ces terres avant l'hiver, afin que les pluies et les neiges le fassent agir utilement; pour cet effet

il ne faut pas lui laisser évaporer ses sels sur la terre, mais l'enfouir et le couvrir ensuite de vesce d'hiver ou de menus grains, qui fourniront un pâturage aux troupeaux, jusqu'au temps où on labourera pour semer les chanvres, et plus tard le froment.

Le fumier de moutons contenant plus de sel et de chaleur que celui de vaches, il convient davantage aux terres froides et maigres. Souvent dans ces terres, il reste deux ou trois ans sans être consommé, ce qui prouve la nécessité d'y porter des fumiers presque réduits en terreau, afin qu'ils divisent plutôt la terre et y entretiennent cette humidité qui est un des plus puissans moteurs de la végétation.

Les fumiers de *chevaux*, de *mulets*, d'*ânes*, moins gras que ceux de moutons et de vaches, n'en sont pas moins des agens puissans de l'agriculture. Ils conviennent aux terres fortes et humides. Ils sont précieux pour les potagers, mais il faut avoir la précaution de n'en point mettre aux pieds des arbres à fruits, parce que la nature de ces fumiers est sèche et chaude.

Le fumier de porcs est froid et propre aux terres brûlantes et aux côtes exposées au plein midi; l'on a fait l'expérience qu'il rendait la vigueur aux arbres fatigués par la sécheresse et dont un trop grand hâle avait jauni les feuilles.

Les boues des rues et les balayeures, quand elles ont été mises en tas et séchées, sont excellentes pour mettre aux pieds des arbres.

La cendre provenant des herbes et feuillages doit être réservée pour être mise aux pieds des figuiers.

Dans les Ardennes, l'on n'a de ressources pour fertiliser les terres, que dans les cendres des broussailles, fougères, bruyères, etc, etc., que l'on brûle sur la terre. En général tout ce qui divise la terre, qui l'engraisse et lui conserve son humidité, est propre à la rendre féconde.

Observation sur la manière de faire pourrir les fumiers, et sur les inconvéniens de ses exhalaisons.

Pour la salubrité de l'air des habitans de la ferme, les trous où l'on fait pourrir les fumiers devraient être un peu éloignés de l'habitation; mais comment multiplier les travaux journaliers, tous les instans étant comptés, surtout dans les temps des semences et des moissons? Cependant l'objet qui doit fixer l'attention du cultivateur, c'est la construction et l'emplacement des fosses destinées à recevoir les fumiers; il est essentiel que ces fosses soient écartées des puits ou des mares, et qu'il n'y ait point de pente, dans la crainte que l'eau des pluies n'emporte la meilleure substance des fumiers, qui est le sel. Si la fosse est trop profonde, on éprouvera l'inconvénient du trop grand amas d'eau des pluies, qui, venant à se croupir, donnerait un engrais aigre et ferait croître beaucoup de mauvaises herbes, qui étoufferaient les grains. Il serait nécessaire de pratiquer quelques saignées pour recueillir ces eaux, qui sont précieuses pour arroser les prairies, et surtout les plantes potagères, telles que les épinards, les salsifis et les cardons, qui exigent une terre bien grasse.

Lorsque les fumiers ne sont pas consommés, ils nuisent plutôt à la végétation qu'ils ne la facilitent. Il faut pour qu'un fumier soit bon, que les excrémens soient entièrement confondus avec les pailles et les urines des bestiaux.

Long-temps on a été dans l'erreur sur les eaux de savon qui ont servi à nettoyer le linge : encore aujourd'hui des cultivateurs défendent qu'on les jette sur les fumiers; ils ont d'autant plus tort, que le savon est rempli de sel, et que toutes les parties salines produisent de bons engrais. J'ai fait, avec succès, l'essai d'arroser des plantes d'agrément, avec de l'eau de savon pure, et je les ai rappelées à la vie.

Le mélange des fumiers convient dans quelques circons-

tances; mais comme il est facile, lorsque ces circonstances l'ordonnent, de prendre de différens fumiers et d'en faire un amalgame, il est sage d'avoir autant de fosses que de sortes de fumiers, pour en faire la distribution, selon la nature et l'exposition des terres. Il faut bien se convaincre que tout système d'agriculture, dans lequel les fumiers ne seront pas mis au premier degré d'importance, est mauvais dans ses principes.

Le degré de bonté des fumiers, consiste dans le degré de fermentation; mais il y a une grande différence entre des fumiers consommés et réduits, pour ainsi dire, en terreau, et des fumiers pourris; ces derniers ont perdu tous leurs sels, tandis que les premiers en sont encore pleins.

La bonté des fumiers étant reconnue essentielle ponr l'engrais et la fécondité des terres, il faut apporter la plus grande attention à l'exposition des fosses; faire en sorte, du côté où le soleil darde, de planter des arbres qui les protègent de leur ombrage, et aussi pour absorber les mauvaises exhalaisons. La *colombine*, ou fiente de pigeons et celle des autres volailles, sont aussi d'excellens fumiers. (*Voyez* Pigeon, Poulailler et Terre meuble.)

FUSAIN. *Voyez* Bonnet de Prêtre.

FUSEAU. Instrument avec lequel les femmes filent le chanvre, le lin, etc., etc. Sa forme est connue.

FUTAIE. Nom qu'on donne à un bois qu'on a laissé croître au-delà de quarante ans.

« Les futaies sont l'ornement des forêts. La hauteur des arbres qui les composent, leur vieillesse, le silence et une sombre fraîcheur y pénètrent l'ame d'une émotion secrète, qui a porté plusieurs peuples à y célébrer les cérémonies religieuses, mais leur utilité doit encore les rendre infiniment plus recommandables. Les futaies seules peuvent fournir la charpente aux grands édifices et les bois si précieux à la navigation. »

G.

GAINIER. Arbre moyen, originaire de la Judée et très-bien naturalisé en France. Ses fleurs très-abondantes et d'un très-beau rose, paraissent avant ses feuilles. Ce sont les premières que les abeilles vont pomper ; elles en sont très-friandes. Son bois est très-dur et propre à la marqueterie. Il est nommé *gainier*, parce que ses gousses sont faites comme des gaines à couteau. Il se réproduit de semences et de boutures.

GALLE. Nom donné aux différentes excroissances et aux tubérosités qui s'élèvent sur les plantes et les arbres, et qui doivent leurs naissances aux insectes qui ont cru dans l'intérieur et y ont déposé leurs œufs.

GALLES DE CHÊNES, ou FAUSSES GALLES. Excroissances produites de même aux chênes par la piqûre de certains moucherons. (*Voyez* NOIX DE GALLE).

GANTELÉE, ou GANTS DE NOTRE-DAME. (*Voyez* CAMPANULE).

GARANCE. Cette plante s'emploie dans le commerce. Elle procure une teinture précieuse et que long-temps on a tirée de la Hollande.

La racine a une écorce rouge et une moelle couleur d'orange. Sa graine est noire et quelquefois de la couleur d'un grain de poivre.

Dambournay est un des premiers qui l'ait utilisée en France. Dans les rochers d'Oiselle, département de la Seine-Inférieure, ci-devant Haute-Normandie, il est parvenu à tirer un parti avantageux de cette plante.

Je ne conseillerais pourtant pas à tous les propriétaires

ce genre de culture, qui ne convient point à tous les terrains; mais l'agriculteur instruit, qui se rend compte de ses procédés, de ses observations, saura choisir les terres propres à cette plante.

L'on induirait dans une grande erreur, si l'on conseillait de suivre partout les mêmes procédés. Il faut, avant que de risquer une culture nouvelle, examiner le climat et la qualité du terrain, deux choses qui doivent guider le cultivateur. On ne peut pas non plus se dissimuler que, sans l'expérience, la théorie peut faire commettre beaucoup de fautes; et lorsqu'on veut innover dans un canton, il faut que de petites expériences, couronnées par des succès, vous permettent de travailler en grand; alors seulement on est imité; on a la consolation d'avoir enrichi ses voisins et d'être utile à son pays.

Ce sont les propriétaires et les cultivateurs aisés qui peuvent, et doivent tenter toutes les expériences. L'habitant des campagnes ne sera jamais éclairé que par des faits et non par des raisonnemens; la plupart même n'ont pas la faculté de raisonner. Beaucoup travaillent comme leur ont montré ceux qui les ont précédés. La routine seule les conduit, et il est impossible de la leur faire abandonner par les observations. C'est donc par l'exemple d'une pratique, dont les succès sont certains, qu'on parviendra à les persuader de changer leur manière de cultiver. Ils ne se refuseront plus à imiter leurs voisins quand ils verront leurs champs couverts de riches récoltes, obtenues par des procédés différens des leurs; ils les adopteront et jouiront des mêmes avantages.

La culture de la garance peut se propager dans beaucoup de départemens. Elle pousse dans presque tous les terrains; mais ne procure pas d'aussi belles racines que dans ceux qui lui sont propres. Elle aime les terres fortes,

humides en-dessous ; et pourtant elle pourrirait si elle était submergée. Les terrains qui sont les plus favorables pour la garance sont les marais bien exposés au soleil.

La meilleure manière de se procurer une belle garancière, est de la repiquer ; l'on en jouit beaucoup plutôt que lorsqu'on la sème. Cependant, lorsqu'on est éloigné d'une garancière, il faut la semer, parce que les racines perdraient de leurs qualités dans le cours du voyage, attendu qu'on serait obligé de les emballer, et qu'elles sécheraient trop ; alors elles ne reprendraient que faiblement, et l'espoir du cultivateur serait frustré. Dans ce cas, il faut la semer aussitôt que les gelées blanches commencent à cesser ; on peut coutinuer le semis jusqu'en mai. Le plant qui en provient n'est en état d'être repiqué qu'après la seconde année de sa pousse. Plusieurs cultivateurs ont essayé de la repiquer plutôt, et ils n'ont obtenu que des plantes languissantes et produisant peu de racines.

Ce sont les racines qui font le meilleur produit.

Si l'on peut se procurer des racines fraîches, la garancière sera bien plutôt formée, et le propriétaire qui en fournira n'éprouvera aucune perte en faisant profiter son voisin de ses racines.

Un bout de tronçon, pourvu qu'il soit garni d'un bouton ou d'un peu de chevelu, produira un pied de garance. On peut aussi la provigner en la couchant comme la vigne ; mais ses branches, converties en racines, sont beaucoup moins abondantes en couleur que les vraies racines, et il faut un certain temps pour qu'elles acquièrent la même qualité. Il est donc nécessaire d'avoir des racines, si l'on veut jouir plus surement des fruits de son travail.

Il est important, pour qu'une garancière pousse vigoureusement, de la nettoyer et d'arracher toutes les herbes parasites qui nuiraient à sa végétation. Il faut remuer la

terre à chaque pied avec une serfouette de jardinier, et recouvrir toutes les racines que des pluies aboudantes pourraient avoir découvertes.

Au mois de septembre, la garance pousse une herbe assez haute et assez abondante pour être fauchée. Cette herbe se donne aux vaches, leur procure beaucoup de lait, donne de la couleur à la crême et un goût excellent au beurre.

La récolte des racines se fait assez communément en octobre et en novembre. Je pense qu'il serait plus avantageux de ne les arracher qu'au printemps, afin qu'elles pussent sécher par la seule impression de l'air, sans avoir recours aux étuves qui atténuent les couleurs.

Une chose dont il faut s'abstenir, c'est de laver les racines de garance, pour les débarrasser de la terre qui les entoure; ce lavage dissoudrait la partie colorante et retarderait le desséchement de la plante, qui s'effectue difficilement; car, il ne suffit pas qu'elle soit assez sèche pour ne point se gâter, il faut qu'elle le soit assez pour se pulvériser. On connaît aisément si elle a acquis le degré de sécheresse nécessaire lorsqu'elle se rompt en la ployant.

Les terres légères et substancielles donnent de meilleures racines que les terrains gras et marécageux; dans ces derniers elle est beaucoup plus abondante.

Dans les Élémens d'agriculture de Duhamel, l'on trouve la description de l'étuve et du moulin qui sont à Lille en Flandre, ainsi que de celui qui a été construit à Corbeil, pour pulvériser la garance.

La garance qui a passé à l'étuve perd considérablement de son poids. On a calculé que « huit milliers de racines » vertes ne donnaient, en sortant de l'étuve, qu'un millier » de racines sèches. » Cette épreuve avait déterminé Dambournay, à essayer si la garance verte procurerait le même

avantage pour la teinture que la garance séchée; il a obtenu avec quatre livres de garance fraîche, la même quantité de teinture que lui en avait produit une livre de racines sèches et réduites en poudre. Alors, en employant la racine en vert, on en épargnerait une grande quantité, puisque huit livres de racines vertes n'en donnent qu'une livre de sèches.

La racine de garance est un des meilleurs ingrédiens pour teindre les laines; elle donne un rouge qui résiste, sans s'altérer, à l'action de l'air et du soleil, et peut souffrir toutes les épreuves usitées pour connaître la bonté de la couleur.

Cette plante peut être cultivée, ainsi que je l'ai dit, dans beaucoup de départemens, par exemple, dans celui de Seine et Oise. Dans le canton avoisinant Saint-Arnoud et Dourdan, il existe beaucoup de terrains marécageux, ne produisant qu'une herbe acqueuse et mal-faisante pour les bestiaux : cette herbe pourrait être remplacée par la garance. A l'automne, elle procurerait une nourriture abondante aux vaches; et au printemps, une récolte assurée à celui qui la cultiverait. Un arpent de garance produit de quarante-cinq à quarante-six milliers de racines vertes; le bénifice serait donc certain, si l'on parvenait, comme a fait Dambournay, à s'en servir pour la teinture sans la faire sécher.

Dans une ferme où la maîtresse voudra économiser et tirer parti de toutes les productions de sa terre, elle pourra teindre chez elle les laines destinées à vêtir son époux et ses enfans.

J'ai donné dans mon *Manuel de la Ménagère*, le moyen de laver les laines à la manière espagnole, et dans le supplément à mon *Recueil d'économie rurale* (dont cet article est extrait) la manière de teindre les laines, d'après les procédés de Hellot.

Il est démontré que la garance est d'un très-grand produit, et pour la vente et pour l'utilité qu'on en peut retirer dans une maison rurale, même pour rafourer les vaches à l'automne, temps où les herbes fraiches commencent à devenir rares; et au printemps, l'on peut, immédiatement après la tonte et le lavage des laines, procurer un bénéfice à la fermière, qui, dès ce moment, doit s'occuper des habits d'hiver pour sa famille.

Les racines les plus petites, pourvu qu'elles ne le soient pas moins que de la grosseur d'une plume, suffiront pour toutes les teintures que la fermière voudra faire : cela ne diminuera pas le produit de sa garancière, et lui procurera une grande économie pour ses vêtemens et ceux de sa famille.

GARANCE (PETITE.) Cette plante s'appelle aussi *herbe à esquinancie*, et resemble à un petit plan de garance; ses fleurs sont rouges, quelquefois blanches et d'une odeur de jasmin.

GARENNE. Petit bois où se tiennent ordinairement les lapins.

GAUDE, ou HERBE A JAUNIR. Cette plante croît naturellement dans tous les départemens ; mais lorsqu'elle est cultivée, elle est bien supérieure pour la teinture.

Cette plante vient parfaitement dans les terrains propres aux chanvres; sa culture est la même.

On sème la gaude en mars, ou plus tard si les gelées continuent. Au mois d'août suivant, on l'abat pour en recueillir la graine; on la met ensuite en botte pour la faire sécher, elle est alors d'un jaune verdâtre.

Dans les pays tempérés, comme dans la ci-devant Flandre et la Picardie, il est essentiel de la faire sécher avec soin ; sans quoi elle perd de sa vertu colorante.

On ne doit point la récolter qu'elle ne soit parfaitement

mûre; et quand elle est recueillie, il faut bien prendre garde qu'elle ne soit mouillée.

Les teinturiers estiment beaucoup plus la gaude menue et d'une couleur rousse, que celle qui est blanchâtre.

La gaude est employée en médecine pour résister au venin.

GAZON. C'est une motte plus ou moins grande de terre, couverte d'une herbe courte et touffue. L'on prend les mottes pour faire des bancs et des escaliers dans les jardins; mais pour faire de belles pièces de gazons, il faut les semer et préparer la terre de manière qu'elle soit parfaitement unie, et que toutes les mottes soient rabattues.

Lorsque l'on veut faire des bancs de gazon, on choisit le plus fin et le plus ras; on le lève avec la bêche, en le coupant à deux ou trois pouces d'épaisseur, et d'un pied au moins de longueur; ensuite on le plaque sur le banc on la marche de terre, et on le bat avec des battes de bois: par ces moyens réunis, le gazon s'attache inébranlablement à la nouvelle terre, s'y incorpore, jette ses racines de toutes parts et y prend sa nourriture.

Pendant plusieurs jours, il faut arroser les gazons, pour que la terre qui tient après puisse se détacher et s'amalgamer avec celle sur laquelle on l'a posé.

C'est ainsi que les Anglais gazonnent les bordures des rampes et les bancs qui ornent leur jardins.

GELÉE. Elle se dit du froid qui congèle les fluides; l'on dit aussi gelée blanche, qui est une espèce de rosée qui tombe le matin, au printemps et à l'automne. Les gelées blanches du printemps sont quelquefois meurtrières pour les fleurs des arbres et pour les salades. Un propriétaire vigilant peut parer à ces accidens, en faisant couvrir (avant que le soleil paraisse) les salades, petits pois, etc., etc., avec de la longue paille, afin d'empêcher qu'ils ne soient brûlés de ses rayons.

L'on a souvent fait l'expérience qu'après une forte gelée, si le soleil ne paraissait pas avant que l'espèce de givre qui couvre les plantes ne fût fondu, il n'arrivait aucun accident ; c'est donc le contact du chaud et du froid qui cause du dommage aux plantes; et la paille que l'on met dessus empêchant l'action du soleil et leur procurant une chaleur douce, cette gelée se fond et ces accidens sont parés.

Pour les arbres, surtout ceux qui sont à l'exposition du levant, il faut mettre aux pieds, de la paille mouillée et y mettre le feu; la fumée monte et fait fondre la gelée, et lorsque le soleil paraît, il ne cause plus de dommage.

J'ai éprouvé à plusieurs reprises les moyens que j'indique, et toujours ils m'ont réussi, entr'autres, une année au printemps et à l'automne; au printemps, en brûlant des pailles mouillées, j'ai sauvé mes fruits et mes vignes; et à la fin de septembre, ayant des haricots nains, en fleurs, attaqués de la gelée, je les fis couvrir de paillassons soutenus sur des piquets, je les fis entourer de fumier, je communiquai conséquemment une chaleur douce, qui fit fondre la gelée; le lendemain mes haricots furent aussi verts que s'ils n'avaient point éprouvé d'accident. J'en tirai un très-bon parti, tous ceux qui n'avaient pas été garantis ayant péri.

GELINE. C'est une jeune poule engraissée, et que l'on ne laisse point approcher par le coq.

GENEPI. (*Voyez* Absinthe.)

GÉNESTROLE, ou Herbe aux Teintures. Cette plante croit sans culture, ce qui la fait nommer aussi *herbe de pâturage*; elle a l'odeur du sureau; les teinturiers en font usage pour teindre en jaune. Elle a l'avantage de servir à la teinture lorsqu'elle est encore verte; mais pour la conserver, il faut qu'elle soit parfaitement mûre.

GENET. Il y en a de plusieurs espèces. Les uns se font remarquer par leur usage et par l'odeur suave de leurs fleurs.

GENET COMMUN. C'est un arbrisseau qui s'élève à la hauteur d'un homme. On le cultive beaucoup aux environs de Paris, parce que ses tiges flexibles sont propres à faire des balais.

Cet arbuste est reconnu aussi très-propre à faire de la filasse, en le faisant rouir et préparer comme le chanvre. Le genet des bois ou genet sauvage vaut mieux pour en retirer du fil que le genet cultivé, qui grandit prodigieusement, et dont le bois prend trop de consistance, ce qui exige plus de temps pour le rouissage et peut faire craindre qu'il ne se pourrisse. Dès l'année 1763, on présenta à l'Académie des sciences, de la toile provenant de fil de genet, qui fut trouvé bonne.

GENET CYTISE. Arbre purement d'agrément.

GENET D'ESPAGNE. Arbuste en forme de buisson, qui s'élève jusqu'à quinze pieds de hauteur. Il se distingue des autres genets tant par sa hauteur que par l'odeur agréable de ses fleurs, qui ressemble beaucoup à l'odeur de la fleur d'orange.

On confit, au vinaigre, les boutons de genet comme les câpres ; mais ils n'ont point un goût aussi relevé.

Tous les genets viennent de semences. On peut les greffer les uns sur les autres. Les fleurs de tous les genets fournissent une teinture jaune.

GENET ÉPINEUX, connu sous le nom de *jonc marin*, ou *ajonc*. Il porte, en Bretagne, le nom de landes. L'ajonc ou genet épineux fait d'excellentes clôtures dans la Normandie et dans le Poitou. On en sème des champs entiers pour, lorsqu'il est bien poussé, l'arracher et en

chauffer les fours. En Bretagne on le fait pourrir, et il en résulte d'excellens fumiers. Ces cendres sont pleines de sel et très-utiles pour répandre sur les prairies.

GENET DES TEINTURIERS. (*Voyez* GÉNESTROLE.)

GENEVRIER. Cet arbrisseau, qu'on pourrait aussi nommer arbre, puisqu'il s'élève à leur hauteur, est connu de tout le monde et croit dans tous les lieux. Son écorce est rougeâtre; son bois est tendre et léger. Lorsqu'il est bien sec, il est d'un rouge clair; les ébenistes en font de très-jolis ouvrages. Le genevrier réussit même dans les endroits les plus arides. La forêt de Fontainebleau, dont le sol n'est, pour ainsi dire, que de grès, contient une quantité de genevriers qui sont d'un grand produit.

Les Allemands emploient fréquemment, dans leurs cuisines, les graines de genièvre. Ici, on les considère comme très-stomachiques.

Quelques auteurs ont nommé l'extrait de genièvre, *la thériaque des gens de la campagne.*

On fait avec le genièvre une boisson très-salutaire et peu coûteuse, et un ratafia qui est un excellent cordial.

On brûle les grains et le bois de genièvre pour chasser le mauvais air.

GENIÈVRE. (*Voyez* GENÉVRIER.)

GÉNISSE. On nomme ainsi une jeune vache jusqu'à ce qu'elle soit livrée au taureau.

GENTIANE. C'est une plante stomachique, qui croît partout, dont la racine est grosse comme le poignet, et longue d'un pied. Elle est d'un grand secours contre la morsure des chiens enragés. Elle sert à maintenir les plaies qu'on est forcé de faire aux chevaux lorsqu'il leur vient des tumeurs. Elle est aussi la base de la poudre cordiale des maréchaux.

GERANION, ou GERANIUM, ou HERBE A ROBERT. Belle plante, portant des fleurs roses ou de couleur purpurine, servant à la décoration des jardins. Tournefort en comptait soixante-dix-huit espèces.

GERCE. Vermine qui ronge les habits et les meubles. (*Voyez* TEIGNE).

GESSE. Plante qu'on cultive dans les jardins et qu'on devrait cultiver davantage. Dans quelques départements, on apprête ses graines comme les pois et les fèves. Ses racines sont charnues et se mangent comme les asperges l'hiver. La gesse fleurit en mai, et continue jusqu'au mois de juin. Les moutons aiment beaucoup sa fleur; et l'hiver, sa racine est un excellent manger pour les bêtes à laine et les bêtes à cornes.

GIBIER. Nom donné généralement à tout ce qui est la proie du chasseur, aux loups et aux renards, comme aux lapins, etc.

GIBOULÉES. On appelle ainsi les ondées de pluie froide, qui sont communes dans le mois de mars. C'est après des giboulées que viennent ordinairement les gelées blanches. (*Voyez* les moyens de vous en garantir au mot GELÉE.)

GIROFLIER, ou VIOLIER JAUNE. Plante assez commune, et qui vient assez ordinairement sur les vieilles murailles et sur les décombres. On la cultive aussi dans les jardins.

Ceux qui s'occupent de la culture des fleurs savent qu'il y a des girofliers doubles qu'on marcotte.

GIROLE. (*Voyez* CHERVI.)

GIVRE. Sorte de gelée blanche qui s'attache aux arbres, aux cheveux, aux nez des chevaux et aux mufles des bêtes à cornes, mais qui ne leur fait aucun mal, lorsque rentrés dans les étables ils trouvent abondamment de la litière et de bons fourrages.

GLACE. C'est l'eau gelée par le froid. On sait que les limonadiers-glaciers l'emploient à faire des *glaces*, et qu'ils ont soin d'en avoir bonne provision.

GLAISE. Terre grasse qui sert à faire des ouvrages de poterie et des tuiles. On l'emploie aussi pour retenir l'eau dans les mares et pour faire des modèles de sculpture. Les terres absolument glaiseuses ne sont pas bonnes à la végétation des plantes.

C'est à la propriété que la glaise a de retenir les eaux et de ne point leur donner de passage, que nous devons la plupart des sources et des fontaines que nous voyons sortir de la terre. La glaise n'est pas seulement à la surface de la terre, mais à une très-grande profondeur.

GLAND, ou Glandée. *Voyez* Chêne.

GLAYEUL, ou Glais. Plante parasite des prés. Elle croît aussi en assez grande quantité dans les blés, orges et avoines. Il y en a de deux espèces, la première ressemble beaucoup à l'iris bulbeux. Ses feuilles sont longues, étroites, pointues, dures et ayant la figure d'un glaive. Sa tige est haute d'un ou deux pieds. Cette plante, lorsqu'elle est en quantité dans les pailles et dans le foin, rend les fourrages durs et de mauvaise qualité.

Un cultivateur soigneux doit, au mois de mars, visiter ses prés pour en ôter les plantes mal-faisantes. Le glayeul est du nombre, non qu'il fasse mal aux bestiaux, mais il rend, comme je viens de le dire, le foin dur et peu appétissant.

Lorsqu'on échardonne et *elène* les blés, il faut avoir soin d'arracher l'espèce d'oignons du glayeul.

Comme chaque plante, même les vénéneuses, ont un objet d'utilité, la racine du glayeul a aussi le sien, qui est d'exciter la transpiration interceptée.

GLAYEUL PUANT. Il se cultive dans les jardins, quoiqu'il vienne naturellement dans tous les endroits. Ses fleurs, qui paraissent en juillet, sont assez belles. Sa racine est propre à faire uriner les chevaux qui sont atteints de rétentions d'urine.

GLUE. Substance résineuse que l'on tire de l'écorce du houx et de la racine de viorne.

GOMME. Suc qui suinte naturellement de l'abricotier, du cerisier, de l'amandier et du pêcher.

Comme il faut des préparations pour utiliser cette gomme, et qu'il n'est pas encore bien démontré si ces suintemens ne sont pas une maladie des arbres qui la produisent, ou une surabondance de la sève, le plus prudent est de ne pas la laisser sur ces arbres, et, aussitôt qu'on l'en a retirée, de prendre de la terre sèche, plein sa main, et d'en induire la branche qu'on aura dépouillée de sa gomme.

Les chapeliers se servent des gommes provenant des abricotiers, pruniers, pêchers, amandiers, cerisiers pour leurs teintures.

GOUDRAN ou GOUDRON. Résine qu'on tire du pin.

GOURDE. Nom donné au fruit d'une plante, dont la racine périt tous les ans. C'est la callebasse de France. (*Voyez* COURGE.)

GOURGANES. Petites feves qui sont d'une fort bonne qualité.

GOUSSE. Partie de l'oignon de la plante nommée *ail*.

L'on nomme aussi gousse, la capsule qui renferme les graines des pois et des lentilles.

GRAINE. C'est la semence de toutes les plantes ou arbres qui portent graine.

Il n'y a point de proportion entre la graine et la plante

qui la produit, puisque les plus grandes plantes donnent les plus petites graines. Le haricot et le melon ont leurs graines plus grosses que le saule et le figuier.

L'on doit recueillir exactement les graines pour savoir l'âge et la qualité de celles que l'on sème, et dans les saisons propres à chacune.

Les graines de jardins ne doivent avoir les unes qu'un an et les autres que deux. Celles des haricots et melons sont cependant encore bonnes trois ou quatre ans après qu'on les a récoltées, si l'on a eu la précaution de les tenir sèchement.

Les graines de fleurs veulent être cueillies quand elles sont prêtes à tomber. On s'aperçoit de leur maturité quand les tiges commencent à jaunir; alors on les coupe et on les suspend au plancher, excepté la graine de giroflée, qu'il faut semer aussitôt qu'elle est recueillie.

L'on sème les graines sur couche, lorsque le fumier a perdu sa grande chaleur, ou en pleine terre, dans des rayons espacés de quatre à cinq doigts, ou dans des caisses portatives.

Les caisses dans lesquelles on sème les graines, doivent être percées dans le fond, qui doit être lui-même couvert d'un pouce de charbon de terre non épuré.

Il y a des graines qui n'acquièrent jamais une maturité parfaite; telles sont la plupart des fleurs doubles, le myrthe, le grenadier, le pommier, le poirier, la mauve, l'ancolie et quelques espèces de renoncules.

Il faut avoir soin, lorsque l'on sème, de ne pas trop couvrir les graines. Combien ne voit-on pas de plantes périr ou lever très-difficilement pour avoir été enfouies trop profondément?

Les vents se jouent aussi bien des graines que des feuilles; elles se trouvent ainsi dispersées, et la nature semble se

servir de ce moyen, pour alimenter les landes et les forêts de plantes qui leur seraient étrangères sans ce secours.

L'on trouve dans les fougères et les tithimales, la preuve qu'elles se dispersent d'elles-mêmes par une force élastique.

Il est essentiel de renouveller les graines, même celles des potagers, qui dégénèrent lorsqu'on sème toujours celles provenant du même sol. Bradley a démontré aussi cette utilité pour les forêts. Il assure que « les graines des » arbres des forêts dégénèrent si on les sème sur le » même terrain où on les a recueillies ; et, pour re- » médier à cet inconvénient, il conseille de troquer, cha- » que année, les graines des arbres forestiers avec des » correspondans de provinces différentes, comme cela se » pratique pour les fleurs et pour les graines. »

GRAINE D'AVIGNON. Fruit d'une espèce de nerprun. (*Voyez* NERPRUN.)

GRAINS. C'est tout ce qui sort des épis, de quelques espèces qu'ils soient. *Les gros grains* sont le *blé froment*, et le *seigle*. Les menus grains, sont l'*orge*, l'*avoine*, les *pois*, le *millet*, les *vesces* et le *maïs*.

Le blé froment et le seigle se sèment en automne ; le blé de mars et les autres menus grains se sèment au printemps.

Il existe plusieurs causes de la destruction des grains, dont une partie tient à l'insouciance et à l'imprévoyance des cultivateurs.

Si les blés ne sont pas remués souvent, après qu'ils sont battus et mis en tas dans les greniers, ils fermentent et se corrompent. Si on ne fait pas la guerre aux charençons, aux papillons de blé, aux rats, souris et mulots, ils feront un dégat considérable, et changeront le grain en son.

La conservation des grains a paru si importante à Du-

hamel, qu'il a composé un ouvrage pour indiquer les moyens de les garantir des insectes et des différentes maladies qui les attaquent. Un cultivateur qui veut suivre et étudier son art, ne peut se dispenser d'avoir l'ouvrage de cet estimable et savant auteur.

GRAIS, ou GRÈS. Pierre de sable. Le grais grossier est celui dont on se sert en France pour paver les rues, les villes, les chemins et les cours des maisons, pour faire des marches d'escaliers, et autres ouvrages dans les endroits humides.

Les cultivateurs qui sont trop éloignés des carrières à pierres, ou ceux dont les facultés ne leur permettent pas de faire daller leurs laiteries, doivent les faire paver en grais, à chaux et ciment.

Le grais à bâtir n'est pas celui avec lequel on pave. C'est une pierre composée de sable fin et d'argille. Il y en a de différentes couleurs et de différens degrés de dureté. L'on en trouve beaucoup en Normandie, près Caen, qui sont tendres lorsqu'on les sort de la carrière et durcissent à l'air. Ils sont préférés à tous les autres pour la bâtisse.

On a long-temps tiré d'Angleterre et de la Lombardie le grais de Turquie ou pierre à faux, nommé ainsi parce qu'il sert à affuter les *faux*. Maintenant on les tire de la carrière du Relec, entre Morlaix et Carhaix, en Basse-Bretagne.

GRAISSE. On comprend sous ce nom le lard, le snif et le sain-doux, qui se change *en vieux oing* après un certain temps. Le vieux oing sert à graisser les essieux des voitures; quand il est frotté par le fer et la garniture des roues, il prend le nom de *camboui*.

Le camboui et le vieux oing sont très-utiles pour les

bestiaux. On entortille les pieds des chevaux qui ont des crevasses avec du camboui. Si une vache est blessée par les cornes d'une autre, ou s'il lui vient des boutons à la tige des cornes, on fait un onguent avec du camboui et du gros miel, cela les guérit radicalement. Le vieux oing est aussi très-utile pour graisser le poitrail et les sabots des pieds des chevaux, et dégrumeler le pis des vaches.

GRAMEN, ou PLANTES GRAMINÉES. Ces plantes, telles que les roseaux, les joncs, les fromens sont de la famille des chiendents.

La plupart forment des herbes annuelles ou vivaces, droites ou rampantes, et plus ou moins rameuses. Il y en a qui s'élèvent très-haut.

Tous les *gramens* ont une ou plusieurs tiges rondes et traçantes.

GRATTE-CUL. Fruit qui succède à la fleur de l'églantier. Lorsqu'il est mûr, il est bon à manger. On le fait fermenter avec le genièvre, et il procure une boisson un peu acide, mais fort agréable. (*Voyez* ROSIER SAUVAGE.)

GRATERON. Muguet des bois. Il vient communément dans les haies, et quelquefois dans les blés.

La racine de grateron engraisse les volailles et rougit ainsi que la garance les os des animaux qui en mangent.

GRAVELLE. On donne ce nom à la lie de vin qui a passé à la presse. (*Voyez* VIGNE.)

GRAVIER. Gros sable qui n'est souvent qu'un amas de petites pierres et de petits cailloux.

On se sert du gravier le plus fin pour sabler les allées des jardins, les parterres et les bosquets. On choisit le plus gros pour donner du corps aux ciemens.

GREFFE, ou GREFFER. C'est l'opération par laquelle on implante dans l'écorce d'un arbre un œil d'une branche du bourgeon qu'on ôte à un autre arbre. L'on greffe par approche, en fente, en flûte, en couronne et en écusson.

Le meilleur temps pour greffer est lorsque les arbres poussent la sève d'août.

GREFFOIRE. Instrument du jardinier servant à greffer. A l'extrémité du manche est une pièce d'ivoire mince, arrondie, et de la longueur d'un pouce. Elle sert à lever l'écorce pour placer l'*œil*.

GRÊLE. Eau de pluie condensée. Heureux quand elle ne ravage pas les récoltes !

GRENADE. Les grenadiers à fleurs, servant d'ornement, sont des arbres de *serre*. En Provence, ils sont en pleine terre. Le grenadier à fruit vient aussi dans ces pays-ci en pleine terre, pourvu qu'il soit à la même exposition que les figuiers; et ces fruits, sans être aussi beaux et aussi gros que ceux qui nous viennent de Provence, en ont le goût acide et la même quantité de jus proportionnée à leur grosseur. J'en ai cultivé dans mon jardin, et j'ai fait, avec les fruits qu'ils m'ont donnés, une boisson agréable, et qui me procurait les mêmes avantages qu'on retire de ceux de Provence.

GRENOUILLE. Animal aussi connu que le crapaud. Il est en partie terrestre et en partie aquatique.

Les grenouilles les plus ordinaires, sont la *grenouille brune terrestre*, la *grenouille d'arbre* ou *grenouille verte* et la *grenouille aquatique*.

La *grenouille aquatique* est un animal amphibie très-vivace. C'est celle qu'on vend dans les marchés après l'avoir dépouillée et lui avoir ôté les *épaules et la tête*. Dans les campagnes, les habitans en font un régal.

GRENOUILLE VERTE. Elle vient ordinairement dans l'eau des rivières et des mares, et sort sur les bords quand il fait un beau soleil : c'est le baromètre vivant des habitans de la campagne. Ils mettent une de ces grenouilles dans un vase rempli d'eau, avec une petite échelle, elle annonce le beau et le mauvais temps. Lorsque le temps se charge et menace de pluie, la grenouille descend dans l'eau; si le soleil plane sur l'horizon, elle monte au haut de son échelle. Ces grenouilles vivent fort long-temps, quoique dans un petit volume d'eau, lorsqu'on a la précaution de leur donner des moucherons et de la mie de pain; mais elles perdent du luisant de leur couleur.

GRENOUILLE BRUNE TERRESTRE, ou GRENOUILLE DES JARDINS. Elle se nourrit d'araignées et principalement d'un espèce de petit limaçon, dont la coquille est de couleur vive, et qui cause des dommages considérables aux jeunes plantes de toutes espèces. Ce limaçon mange les plus tendres et salit les autres par ses excrémens, qui sont si astringens que les feuilles se dessèchent.

Loin de persécuter ces grenouilles, on devrait les attirer pour la conservation des potagers.

GRIFFE. C'est le caïeu des renoncules et des anémones.

GRILLON DOMESTIQUE, ou CRI-CRI. Ce grillon et celui des champs sont de la même espèce; cependant celui des champs (lorsque les jeunes paysans l'apportent dans leurs maisons, parce qu'ils ont entendu leurs pere et mère dire que c'est un sigue de bonheur) tue le grillon domestique.

Le grillon domestique ne porte aucun dommage et n'est d'aucune utilité, si ce n'est l'idée qu'il donne aux gens de la campagne qu'ils réussiront dans leurs entreprises si les grillons les visitent; et c'est être heureux que de penser qu'on l'est.

GRILLON TAUPE. (le) Connu sous le nomde *courtillière*, est bien différent. A la figure la plus hideuse, il joint la faculté de tout détruire dans les jardins; c'est absolument partout le fléau des jardiniers; il ravage les melons, les laitues; il coupe et ronge les branches des racines; ses pattes à dent de scie lui servent à cet usage. On le détruit de la même manière que le ver blanc.

GRIOTTE, CERISE A COURTE QUEUE. L'arbre qui la porte se nomme griottier.

GRIVE. Oiseau dont on distingue plusieurs espèces, qui toutes sont bonnes à manger.

GROS-BEC ou CASSE-NOIX. Oiseau qui mange les boutons des arbres. Il est aussi bon à manger.

GROSEILLER. Il y en a d'épineux et de non épineux. Le groseiller épineux est celui qu'on nomme vulgairement *groseiller à maquereaux;* il y en a de blancs et de violets. Le blanc vient de lui-même dans les haies, dans les bois; la forêt de Saint-Germain et les environs de Montmorenci en sont remplis. Cet arbrisseau vient de la hauteur de six pieds environ. Le groseiller épineux cultivé ne diffère de l'autre que parce que ses feuilles sont plus grandes.

Lorsque ses fruits sont encore verts, on les emploie dans les ragoûts au lieu de verjus; ils sont aussi très-bons à donner aux femmes enceintes qui éprouvent des dégoûts.

GROSEILLER A GRAPPE. On en distingue également deux espèces, le rouge et le blanc.

Le groseiller rouge est cultivé dans les jardins et les vergers. Ses tiges sont nombreuses, dures et tortues, et malgré cela flexibles. Les feuilles et les fleurs paraissent presque en même-temps. Ses fleurs s'allongent en grappes

et forment bientôt des petits fruits, d'abord verts, ensuite rouges, très-juteux et d'un goût acide très-agréable, dont on fait un sirop, des boissons rafraîchissantes, et des confitures qu'on transforme en gelées.

Le groseiller blanc porte des fruits blancs; sa tige, ses feuilles et sa fleur sont semblables. On en fait de même des confitures et des sirops.

L'on mange les fruits des groseillers rouges et blancs encore attachés à leur grappe, sans autre préparation, ou bien on les égraine et on y ajoute du sucre.

La confiture ou gelée qu'on prépare avec le jus des groseilles blanches et rouges, est employée, non seulement pour les desserts, mais encore on la réserve pour soulager et rafraîchir les malades et les convalescens.

Il y a une autre espèce de groseiller, qui est le *cassis* ou *cassier des poitevins*. (*Voyez* Cassis.)

GRUAU. Avoine dépouillée de son écorce ou *Mondée*. On en fait une boisson pectorale, adoucissante. On le fait bouillir dans du lait, de l'eau ou du bouillon.

GUÈDE, ou Guesde. Plante très-commune en Languedoc, qui sert à la teinture des draps. Ses feuilles préparées donnent un bleu qui remplace l'indigo. (*Voyez* Pastel.)

GUÊPES. Insectes carnaciers et chasseurs, vivant de rapines. Il y a des *guêpes aériennes*, *des frelons* et *des souterraines*.

Les premières attachent leur nid à des plantes ou à des branches d'arbres.

Les secondes se nichent dans des troncs d'arbres, dans des trous de murs, ou dans des greniers peu fréquentés.

Les troisièmes habitent sous terre. Ces trois classes vivent en société. Il y en a aussi d'autres espèces qui sont solitaires.

Les guêpes et frélons sont très-mal-faisans, et leurs piqûres très-dangereuses pour les hommes et les bestiaux.

J'ai vu un jeune enfant, qui, avec un bâton, cherchait à tirer un gâteau d'une ruche de guêpes souterraines ; à l'instant l'essaim sortit et enveloppa l'enfant, qui perça l'air de ses cris. Comme je savais que l'huile appaisait la douleur des piqûres des guêpes et de frélons, beaucoup plutôt que le vinaigre et tous les alkalils, j'imbibai d'huile sur-le-champ un linge, assez grand pour envelopper l'enfant, et je le couvris entièrement. Pendant que les guêpes s'attachaient au linge et tachaient de fuir l'onctueux de l'huile, j'imbibais un autre linge ; toutes les mouches étaient attachées au premier linge. Le second, également imbibé, que j'appliquai sur l'enfant, calma sa douleur, diminua beaucoup l'enflure et le soir il était entièrement guéri.

Il est utile, l'été, à la campagne, de ne point sortir sans un flacon d'huile et un autre de vinaigre anti-putride. On peut par ces moyens parer aux accidens, ou pour soi ou pour les autres.

GUÊPIER. Nom donné à l'habitation ou aux gâteaux des Guêpes.

GUI ou Guy (*Voyez* Agaric de chêne.)

GUIGNE, ou Guignier. (*Voyez* Cerisier.)

GUIMAUVE. Plante commune qui vient dans les marais et aux bords des ruisseaux. Les fleurs de la guimauve ainsi que ses feuilles doivent être cueillies et conservées pour l'hiver. Sa racine est aussi très-bonne ; on en fait des brosses pour les dents ; on la coupe en bâton, on en effile les deux extrémités, puis on la fait bouillir dans de l'eau salée, colorée par le santal rouge ou par le bois d'Inde, ensuite on la fait sécher au four.

H.

HANNETON. Cet insecte broie les feuilles des arbres comme si elles étaient moulues. Le hanneton est gros comme le petit doigt, long d'un demi pouce; il se nourrit de feuilles, d'herbes, et commence à paraître avec les premières chaleurs, sur les arbres, surtout sur les noyers. Le nombre des hannetons est si prodigieux que leurs ennemis ne peuvent suffire pour les exterminer.

Il n'y a pas de meilleur moyen pour les détruire, que de battre les arbres pendant que le soleil est sur l'horizon. Ces insectes se tapissant sous les feuilles, le jour, et ne sortant que la nuit, semblent être assoupis jusqu'au coucher du soleil.

Lorsqu'on a battu les arbres, il faut ramasser les hannetons et les écraser. Il y a un très-grand danger d'en donner une trop grande quantité aux poules; plusieurs personnes pensent qu'ils les font pondre, cela n'est pas aussi certain que la maladie qu'elles gagnent, en en mangeant beaucoup. Cette maladie est une espèce de dissenterie, qui les fait périr en très-peu de jours.

Il est d'autant plus nécessaire de détruire les hannetons, que ce sont eux qui donnent naissance aux vers blancs, qui, au printemps coupent les racines de salades, fraisiers, etc....

Les corbeaux détruisent aussi beaucoup de hannetons. Le corbeau n'est pas un oiseau destructeur, au contraire, il ne se nourrit en partie que d'insectes mal-faisans. Ce serait une raison pour ne pas le chasser comme on le fait.

HARDEAU, ou BOURDAINE BLANCHE. (*Voyez* VIORNE.)

HARICOT. Plante légumineuse, originaire de l'Inde.

On sème le haricot au printemps, après que les gelées sont passées, cette graine étant très-sensible au froid. Il y a beaucoup d'espèces de haricots; les plus renommés sont ceux appelés de Soissons. Les plus hâtifs et qu'on sème au printemps, sont le flageolet.

Le haricot se mange cuit. Vert, on le confit et on le sèche. Le haricot étant mûr se conserve dans sa gousse et n'est attaqué par aucun insecte. Cuit sec, on le réduit en purée, en farine pour les longs voyages; il se conserve ainsi plusieurs années. La farine de haricot fait de mauvais pain et d'excellente purée.

On compte plus de soixante variétés de ce légume.

Le haricot est universellement connu. Sa feuille et sa tige données aux vaches augmentent leur lait.

HASE, ou Haze. Nom qu'on donne à une lapine mère, et généralement à la femelle du lièvre et du lapin.

HÉLIANTHÊME. Plante qui vient communément aux environs de Paris, et qui est aussi connu des habitans de la campagne, sous le nom d'*herbe d'or* ou *d'hisope*. Elle a les mêmes propriétés que la consoude, pour arrêter le sang; on en fait des infusions pour laver les parties de la génération aux cavales et aux vaches, à qui il vient quelquefois des échauffemens et des boutons ulcéreux. Cette plante les guérit.

HÉLIOTROPE. (*Voyez* Herbes au Verrues et Tournesol.)

HELLÉBORE. ou Ellébore Il y en a de deux espèces, le blanc et le noir; ce dernier guérit radicalement le farcin.

HÉPATIQUE DES BOIS, ou Petit Muguet. (*Voyez* Muguet des Bois.)

HERBE. Nom qu'on donne aux plantes, dont les tiges périssent tous les ans. Il y a des potagères de plusieurs sortes, le *cerfeuil*, le *persil*, la *sarriette*, le *pourpier*, la *pimprenelle*, la *corne de cerf*, le *cresson alenois*. L'oseille et la poirée sont également des herbes. On donne le nom de *mauvaises herbes* à toutes les plantes qui enlèvent aux bons grains une partie de la substance de la terre. Celles qui sont les plus nuisibles pour les blés, sont la *nielle*, la *queue de renard*, dont les semences ressemblent à celles du froment et qui rendent le pain amer; le *poncéau* ou *pavot sauvage*, qui se multiplie au point d'étouffer le froment, le *vesceron* qui le fait pourrir; le *chiendent* dont les racines s'étendent en trainasse et nuisent au labour; le *mélilot* qui donne au pain une mauvaise odeur; les *chardons* et les *yèbles*, qui étouffent les blés.

Toutes ces herbes doivent attirer l'attention du cultivateur, et l'engager à mettre tout en œuvre pour les détruire.

HERBE AUX CHARPENTIERS, ou Herbe de Sainte-Barbe. C'est une espèce de cresson. On cultive cette plante dans les potagers pour la salade. Elle fleurit en mai et juin et reste verte tout l'hiver. On la multiplie facilement.

Les gens de la campagne prennent cette plante, la pilent légèrement, la font infuser pendant un mois dans de l'huile d'olive, et s'en servent ensuite avec succès, comme d'un beaume excellent pour les blessures. On en fait une tisanne pour la colique néphrétique, et l'hydropisie naissante.

HERBE DE CITRON. (*Voyez* Mélisse.)

HERBE AUX COUPURES. (*Voyez* Mille Feuilles.)

HERBE AUX CUILLERS, ou Cochléaria. On en fait une eau distillée, bonne contre les chancres qui viennent dans la bouche. (*Voyez* Cochléaria.)

HERBE DE LA HOUETTE. (*Voyez* APOCIN.)

HERBE A JAUNIR. (*Voyez* GAUDE.)

HERBE D'AMOUR. (*Voyez* RÉZÉDA.)

HERBE AUX MITES. Elle prend son nom de la propriété qu'elle a de faire périr les mites qui rongent les habits. La racine de cette plante ressemble à un navet; ses tiges sont hautes comme celles de la molène; ses fleurs sont des rosettes jaunes comme celle du bouillon blanc; cette plante est anti-vermineuse.

HERBE AUX VERRUES ou HÉLIOTROPE. Cette plante, qui vient abondamment dans les lieux sablonneux, le long des chemins et auprès des édifices, est amère. En en frottant les verrues et porreaux, on les guérit. Elle passe pour efficace contre les écrouelles, en l'appliquant dessus.

HERBE DE LA TRINITÉ. (*Voyez* PENSÉE.)

HERBE DU VENT. (*Voyez* COQUELLOURDE.)

HERBE DE LA SAINT-JEAN ou ARMOISE. Elle croît sur le bord des fossés et des ruisseaux, et fleurit au mois d'août. Elle est utérine et anti-spasmodique. Elle entre dans diverses préparations, notamment dans l'eau vulnéraire.

HÉRISSON-TERRESTRE. Petit animal tout couvert de piquans, comme les coques de châtaignes. Il ne sort que la nuit; il se nourrit de fruits, et surtout de raisins. C'est un des plus curieux pour sa forme et son instinct.

HERSE. Instrument aratoire, formé d'un chassis de bois triangulaire, armé en dessous de dents de bois ou de fer. La herse sert à égaliser la terre, à recouvrir les

semenees. Elle sert aussi, en la chargeant, à enlever les mousses des prairies et les mauvaises herbes des terres, qu'on doit ensuite brûler dessus.

HÊTRE, FAU, ou Foyard. Arbre des forêts, des plus grands et des plus beaux. Il n'y en a absolument que d'une espèce. Le blanc des montagnes et le rouge des plaines sont le même, et leurs écorces ne varient que par leur position et l'influence de l'air dont ils sont plus ou moins frappé. Cette influence est si marquée et si considérable, que les marchands d'arbres assurent avoir observé que « la couleur des arbres qu'ils transportent de leurs pépi» nières de la campagne, dans les jardins de ville, chan» gent absolument. »

Avec les graines du hêtre, nommées *faines* ou *fouesnes*, on fait de très-bonne huile. Ses feuilles ont beaucoup de fermeté, et par cette raison, sont très-peu attaquées des insectes. Elles sont fort bonnes en fourrage. L'hiver, lorsqu'elles sont bien sèches, on les donne aux moutons.

Cet arbre a une très-belle forme, et est propre à faire des avenues, avec d'autant plus de raison, qu'il prend, sous le croissant, la forme qu'on veut lui donner. Il croît dans tous les terrains avec plus ou moins de promptitude, selon que le sol lui plaît; il croît plus vite et vient plus beau dans une terre légère et humide.

Lorsqu'on veut former un bois de hêtre, on le peut faire en semant la *faine* ou *fouesne*, ayant soin auparavant de la faire tremper dans des eaux salées. Il faut aussi arroser le terrain avec des eaux de fumiers, parce que l'odeur désagréable de ces eaux chasse les mulots qui sont très-friands des faines. Il faut aussi la semer avec d'autres grains: quelques cultivateurs disent avec de l'avoine,

et moi je dis avec du sarrazin, et voici pourquoi : le jeune plan, la première année de sa pousse, a besoin d'une ombre continuelle et d'être abrité du soleil. Le sarrazin s'étale en tige, et forme, pour ainsi dire, un petit arbuste, il est donc plus propre à lui donner l'ombre dont il a besoin pour croître.

On peut aussi établir un bois de hêtres avec de jeunes plans qu'on trouve aisément dans les forêts. Plus le plan est jeune, plus il prend facilement.

« Le bois de hêtre, dit Ellis, peut être substitué aux chênes, en trouvant les moyens de le préserver des vers, et je crois l'avoir trouvé, continue cet agronome, en faisant tremper ce bois dans l'eau, en l'exposant à la fumée et en le brûlant jusqu'à ce qu'il se forme une légère croute noire. »

Il a prouvé, en réunissant ces méthodes, que le hêtre devenait propre pour la charpente.

Le procédé d'Ellis, d'exposer le bois à la fumée, pour le garantir des vers, est justifié par l'usage que l'on en fait pour les pelles, les sabots, colliers de chevaux, etc., que l'on expose à la fumée, et qui de la sorte ne sont point attaqués par les vers.

Les semences de hêtres sont aussi agréables à manger que les noisettes ; elles engraissent les bestiaux, surtout les porcs et les pigeons.

L'huile qui provient des faines, purifiée et conservée quelque temps dans des cruches de grais, bien bouchée, perd son goût âcre, et peut être employée pour les fritures. Lorsqu'on la brûle, elle ne donne point du tout d'odeur.

HIRONDELLE. Oiseau qui revient chez nous au printemps. Quand on revoit les Hirondelles, on n'appréhende plus les froids.

HOTTE. Ustensile d'osier, commode pour les transports de légumes, fruits, etc., etc. Elle varie dans ses formes; est pleine ou à claire-voie, à dos prolongé ou court.

Les marchands près Paris, et les habitans de Montreuil, aussi près Paris, apportent, dans des hottes, les fruits et les légumes qui ne doivent point être cahotés, et à qui le transport en voiture ferait perdre de la qualité.

HOUATTE, ou HOUETTE. (*Voyez* APOCIN.)

HOUBLON, ou VIGNE DU NORD. Cette plante précieuse est connue de tout le monde, et n'est pas assez cultivée. La facilité avec laquelle elle pousse, croissant naturellement dans les haies, dans les prés, devrait engager les cultivateurs à la soigner davantage. En Flandre et en Alsace, on sème et l'on cultive le houblon avec un soin particulier, et les bénéfices qu'en retirent les habitans les dédommagent amplement de leurs peines.

Le houblon se place dans un terrain humide et gras. Au mois de mars, il faut le fumer avec du fumier de porc si l'on veut en tirer un parti avantageux. Il faut l'entourer de grandes perches, afin qu'il puisse monter. Il devient superbe par la culture; ses épis sont chargés de fleurs et sa graine est plus forte.

Ses épis se recueillent aux mois d'août et de septembre. On les sèche dans un four doux, et on les renferme dans un lieu sec, pour les employer en mars à la fabrication de la bière. La bière faite avec le houblon est plus salutaire, de meilleur goût, plus amie de l'estomac, et plus propre à la digestion.

Les jeunes pousses du houblon se mangent de la même manière et aux mêmes sauces que les asperges.

Les tiges du houblon, étant bien rouies, donnent une filasse aussi bonne que celle de l'ortie, et plus longue.

HOUE, et Hoyau. Instrumens aratoires en fer, longs de quinze à vingt pouces. La houe est également courbée dans toute sa longueur. Le hoyau tient le milieu entre la pioche carrée à son extrémité et la houe; il sert avec avantage dans les terres fortes et pierreuses.

HOUX. Arbrisseau toujours vert. Il croît aux lieux incultes dans les forêts. Il s'élève quelquefois à la hauteur d'un arbre. Son tronc et ses branches sont lisses et pliantes; son bois est dur et solide, mais si pesant qu'il reste au fond de l'eau comme le buis et le gayac.

Le houx n'est pas, par sa nature, propre à faire des haies, quoique ses feuilles soient hérissées d'épines, parce qu'il n'est pas assez touffu du pied, qu'il s'élève trop haut et porte trop d'ombrage.

Le houx *panaché* est une variété qui sert à l'ornement des jardins. Le bois de ces deux arbustes qui, comme je l'ai dit, vient quelquefois très-haut, est dur et bon à brûler; le charbon qui en provient garde long-temps sa chaleur.

HUILE. C'est une partie liquide et grasse, que l'on obtient des olives, des noix, des noisettes, des faines, du chénevi, du colzat. Toutes ces huiles, lorsqu'elles sont bien épurées, servent pour les fritures et pour la salade, à l'exception de celle de noisettes, qui conserve toujours un goût âcre.

Lorsqu'elles n'ont point le degré de perfection nécessaire pour être employées en friture et en salade, on s'en sert pour brûler. L'on fait aussi des huiles avec les *navets*, les

turneps, le *senevé*, le *pavot*, le *laurier franc*, la *pistache de terre* ou *arrachide*.

HYACINTHE. *Voyez* JACINTHE.

HYDROMEL. Boisson fermentée, faite avec de l'eau et du miel, et qu'on perfectionne en la mettant dans des tonneaux qui ont contenu du bon vin. On en obtient de l'eau-de-vie.

HYSOPE. Cette plante pousse plusieurs tiges, qui s'élèvent à un pied de hauteur. On l'emploie à faire des bordures dans les jardins, où elle répand une odeur aromatique fort agréable. Elle est vulnéraire et fortifiante. Je l'emploie dans la composition de mon vinaigre curatif et antiputride, à cause de sa propriété à dissiper l'enflure des plaies.

I.

IF, ou YF. Arbre qui ressemble au sapin. On le rencontre dans les forêts. Long-temps il a fait l'ornement des jardins; on le taillait de différentes manières et on lui donnait toutes les formes que l'on voulait.

Sa racine est grosse, dure et profonde; elle pousse un tronc élevé qui forme un arbre toujours vert : cette tige acquiert souvent une grosseur considérable.

Le bois de l'if est dur et rougeâtre, veiné et incorruptible; l'on en fait des tables, des tasses et d'autres meubles.

L'if vient de marcotte; on le sème aussi et il vient mieux que lorsqu'on le marcotte. Mais la graine reste un an en terre. Il reprend aisément, si on le transplante petit, et il dure *plus d'un siècle toujours croissant.*

Les arcs les plus estimés chez les anciens étaient faits de bois d'if. Encore aujourd'hui, les menuisiers et les tourneurs en font grand cas.

ILE, ou ISLE. Portion de terre environnée d'eau. Il y a de petites îles qui forment de très-bons pâturages, parce qu'elles sont arrosées et que l'herbe y vient en abondance. Néanmoins il est plus avantageux pour le cultivateur de faucher ces prairies que d'y faire pâturer, la difficulté d'y mener les bestiaux et les dangers qu'ils peuvent courir étant toujours un obstacle.

IMMORTELLE. Cette fleur est nommée ainsi, avec raison, parce qu'elle garde sa fleur plusieurs années sans se flétrir ni se pourrir, sans qu'on soit obligé de prendre aucun moyen pour sa conservation.

IMPITOYABLE, ou MANGE ROSE. C'est une espèce de chenille, tellement pernicieuse aux boutons de rose, qu'elle en consume en peu de temps le cœur et toute la substance. Il faut faire la guerre à cette chenille. On s'aperçoit très-facilement lorsqu'elle attaque un rosier ; ses feuilles se tortillent et l'arbuste languit. La récolte des feuilles de roses est assez importante pour qu'on y fasse attention.

INSECTES. C'est une famille inépuisable. Ce genre d'animaux est généralement nuisible, si l'on en excepte, comme servant à nos besoins, les *vers de terre*, la *sang-sue*, le *cloporte*, le *kermès du Languedoc*, l'*abeille*, le *ver-à-soie*. (*Voyez* au mot BLÉ, les insectes ennemis de ce grain.)

IRIS. Il y en a de plusieurs espèces. L'iris bulbeux ressemble beaucoup au *glayeul puant*.

L'iris de Florence, naturalisé en France, a sa racine blanche et d'une odeur de violette. On appelle aussi cette plante *flambe blanche*. Ses fleurs ont un peu d'odeur.

IRIS ORDINAIRE, ou FLAMBE. Cette plante croit même sur les murs, et dans les lieux humides; pour bien dire elle vient partout. Les feuilles qui sortent de sa racine sont larges d'un pouce, et longues de plus d'un pied, finissant en pointe. Ses fleurs commencent à paraître au printemps.

Il n'y a que les racines de ces plantes qui soient en usage : les parfumeurs s'en servent pour donner une odeur de violette à leur poudre : beaucoup de personnes en mettent dans leur bouche pour diminuer la mauvaise odeur de leur haleine. On tire de la fleur bleue de l'iris une espèce de pâte ou de fécule verte, qu'on appelle *vert d'iris*, qui sert aux peintres en mignature.

On fait avec la racine d'iris des chapelets, qu'on met sur les cuviers de lessive pour donner une odeur agréable au linge.

J.

JACHÈRE. Nom que l'on donne à la partie de terre qu'il est d'usage de laisser reposer tous les ans.

Les amis de l'agriculture font des vœux pour que cet usage désastreux ne se perpétue point. Il est démontré que la conservation des jachères nuit à la prospérité de l'État, aux consommateurs et au bien être des cultivateurs.

« Le repos périodique des terres ne supplée pas aux » engrais dans l'esprit même du cultivateur ; car il choisit » ordinairement pour les fumer, l'année où elles sont en » jachères. Eh bien ! si au lieu de laisser dessécher et » évaporer les engrais pendant cinq ou six mois, sur une » surface durcie par le hâle et la chaleur, il les faisait » servir au développement d'une graine hâtive, qui par- » vient à sa maturité dans l'espace du temps qui sépare » la récolte du blé de l'ensemencement de cette céréale, » comme le colzat printanier et le sarrazin, il recueillerait » deux fois, au lieu d'une dans la même année. Sous le » couvert des feuilles et des rameaux du colzat et du sar- » razin, la terre conserve son ameublissement, et donne, » dans cet état, aux engrais qu'elle a reçus, la facilité » de pénétrer intimement toutes ses molécules de la putré- » faction de ses dépouilles. Elle retire une compensation » libérale des sucs qu'elle a dépensés pour la produire. » Elle donne, immédiatement après son enlévement, une » abondante récolte en blé. Ainsi, sans rien perdre de » sa fécondité habituelle, elle paie, avec une moisson » intercallaire, la contribution et les valets de labour,

» et montre une surabondance d'énergie au moment même » où on lui faisait l'injure de la croire épuisée. »

Cet exemple, cité entre mille autres, prouve que ce que l'on appelle le repos nécessaire d'un champ, n'est, le plus souvent, qu'une oisiveté ruineuse, à laquelle le condamnent les préjugés de son maître ou l'autorité de l'usage.

JACINTHE. Fleur chérie des amateurs des beautés de la nature. Elle fleurit aux premiers jours du printemps, célérité qu'on augmente ou diminue à volonté. Son odeur suave, l'avantage qu'elle a de former un bouquet de sa tige, la rendent très-recommandable.

La jacinthe est composée d'un oignon, qu'on met en terre au mois d'octobre, pour jouir de ses fleurs pendant l'hiver. On en met aussi dans l'eau, mais les oignons sont perdus.

La jacinthe est originaire de l'Orient. Sa beauté la fait rechercher dans tous les pays. Les Hollandais en font un grand commerce.

Lorsqu'on détache les cayeux du maître oignon, s'ils sont encore petits, on en forme des pépinières. Quelquefois l'oignon se corrompt en terre et devient gluant et puant; il faut, avant que ce mal pénètre l'intérieur, enlever les parties malades.

La *tubéreuse* est la jacinthe des Indes, cultivée d'abord en Italie, et transplantée en France. Elle est recherchée pour sa figure, son odeur et sa durée.

Il y a des tubéreuses simples et des doubles. Toutes les deux sont blanches; la rougeur dont certaines paraissent enluminées, est un agrément qu'elles reçoivent de l'art et non de la nature.

La tubéreuse étant originaire des pays chauds, elle aime la chaleur et redoute le froid. On ne doit la mettre en terre qu'au mois de mars, et la garantir des gelées.

Plus les oignons ont de force, plus la tige et les fleurs deviennent belles.

J'ai pensé que les amis de la campagne ne me sauraient pas mauvais gré, d'avoir profité de l'occasion de les entretenir de la culture des fleurs qui entre, quoiqu'on en dise, dans l'art de l'agriculture, en est un de charmes, et ne doit pas paraître indifférente à celui qui n'affiche pas une austérité déplacée. L'homme sage ne dédaigne point les agrémens de la vie : il se fait un plaisir d'en user, et se borne à ne pas les rechercher avec trop d'empressement.

JALAP. (*Voyez* Belle de Nuit.)

JALOUSIE. C'est la plante nommée *Amaranthe de trois couleurs*. On la cultive dans les jardins pour sa grande beauté.

JAMBON. On nomme ainsi les deux cuisses du porc, que l'on sale et pend dans les cheminées pour les *boucaner*. J'ai indiqué dans mon *Recueil d'économie rurale*, le moyen de les préparer pour leur donner le goût des jambons de Mayence.

JARS. Est le mâle de l'oie, comme le coq est le mâle de la poule. (*Voyez* Oie.)

JASMIN. Plante ainsi nommée, du mot hébreu *samin* qui signifie *parfum*. Il y en a de deux espèces, qui résistent bien en pleine terre, le blanc et le jaune; les jasmins *jonquilles*, les *jasors* sont des variétés qu'on ne peut cultiver que dans les serres.

Le jasmin blanc est un arbrisseau sarmenteux, propre à couvrir les berceaux. Il est orné d'une multitude de fleurs blanches, qui répandent l'odeur la plus suave. Ce

n'est point de l'essence de jasmin que les parfumeurs vendent : cette essence nous vient d'Italie et de Provence ; c'est une huile de Ben, aromatisée par les fleurs de jasmin, dont on ne peut tirer d'eau odorante par la distilation.

L'on fait avec les fleurs de jasmin d'excellens ratafias, seulement en les infusant dans le sirop de sucre et les mêlant ensuite avec de l'eau-de-vie.

Les jasmins se multiplient aisément de marcottes, de drageons enracinés ou même de boutures. On peut multiplier les espèces rares en les greffant sur des jasmins communs.

JAVELER. On dit laisser javeler l'avoine, c'est-à-dire, la laisser sur le champ jusqu'à ce qu'il pleuve, afin que le grain noircisse et grossisse. Lorsque le temps est à la pluie, il est plus prudent de rentrer l'avoine si elle n'est pas trop mouillée; car, si les pluies devenaient abondantes et de trop longue durée, elle perdrait de sa qualité et deviendrait même pernicieuse aux chevaux.

En Angleterre et en Pologne, l'on fabrique de la bière avec de l'avoine qui est, à quelques égards, meilleure que celle faite avec de l'orge. Il y a deux sortes d'avoine, la blanche et la noire; cette dernière est toujours préférable pour la fabrication de la bière; elle est ordinairement plus lourde, surtout si on ne l'a pas coupée trop verte. C'est une chose à laquelle les cultivateurs doivent apporter une grande attention. Dans presque tous les pays, l'on coupe l'avoine avant qu'elle ait acquis une parfaite maturité; c'est sur le champ qu'elle se mûrit, et cette avoine n'est pas bonne pour la semence. Un cultivateur doit laisser mûrir parfaitement la quantité d'arpens d'avoine qui lui est nécessaire pour ses semences, et la rentrer aussitôt qu'elle est coupée, sans la laisser javeler. Par ce moyen, la semence est

meilleure, et il a dans son champ beaucoup moins de *folle avoine*. Souvent cette mauvaise plante infecte un champ, et repousse l'année suivante, si l'on n'a pas la précaution de l'arracher avant sa maturité.

Beaucoup de laboureurs, pour ne pas dire presque tous, laissent sur terre leurs avoines coupées pendant quinze jours, un mois et même plus, pour les faire mouiller. Ils ne peuvent retirer de cette pratique qu'un moyen de perdre beaucoup de grains et d'altérer considérablement le reste.

L'expérience a prouvé que l'avoine non javelée rendait plus de grains; qu'à volume égal, ce grain était plus pesant, plus net, de meilleure odeur, et que sa farine absorbait une plus grande quantité d'eau au paitrissage.

A tous ces avantages, ajoutez que l'avoine mouillée fermente, se détériore et cause des maladies, et que souvent ces maladies se communiquent à tout un canton. (*Voyez* Épizootie.)

JONC. Il y en a de plusieurs espèces, le *jonc aigu* ou *jonc piquant*, le *jonc d'eau*, le *jonc épineux*, le *jonc marin*, et le *jonc ordinaire des jardins*. Il y a aussi le petit jonc des prairies servant à palisser les espaliers et à nouer les vignes.

Les *joncs marins* sont nommés *sainfoin d'Espagne* ou *landes*, parce qu'ils croissent dans les landes et dans les terres les plus stériles. On les donne aux bestiaux après les avoir hachés. Il est essentiel de couper les joncs et les roseaux par un temps sec. Il faut les laisser faner comme les herbes des prairies.

On se sert à la campagne de jonc pour couvrir les chaumières, et ils valent mieux que la paille pour cet usage; la plupart des joncs devenant gros comme le pouce lorsqu'on les laisse trois ans sans les couper.

JONQUILLE. Il y en a de deux espèces, la double et la simple. La jonquille se plante au printemps comme les jacinthes. Elle se perpétue de cayeux et de semence. Sa fleur est très-odorante; on en compose des ratafias.

On nomme cette fleur *jonquille* à cause de la ressemblance de ses feuilles avec le jonc.

JONTLHAPSI. Plante sarmenteuse qui tient du *giroflier* et du *thlaspi*. C'est une plante cotonneuse, vivace, qu'on distingue en grand et petit. (*Voyez* THLASPI.)

JOUBARBE. On en distingue trois espèces bien marquées, la *grande joubarbe*, la *trique madame*, la *vermiculaire brûlante*.

La *grande joubarbe* est une plante basse qui croît sur les murs, sur les toits des chaumières. Elle fleurit en juillet. Rien n'est meilleur pour les chevaux fourbus, que de leur faire boire une chopine de suc de joubarbe.

La *petite joubarbe* ou *trique madame* pousse de même sur les toits; mais on la cultive dans les jardins, parce qu'on en met les jeunes pousses dans les salades. Elle a les mêmes vertus que la grande joubarbe pour guérir les chevaux fourbus.

La *vermiculaire brûlante* ou *pain d'oiseau* croît partout, suspendue par ses racines ou couchée sur les vieilles murailles, sur les chaumières et dans les endroits pierreux arides et mousseux. Cette plante se sèche et périt l'hiver, mais sa racine repousse au printemps.

La vermiculaire a un goût piquant, ce qui l'a fait nommer *poivre des murailles*. Elle est excellente pour guérir les ulcères qui viennent sur les gencives, et résout les loupes qui viennent aux chevaux et aux bœufs.

JOUBARBE DES VIGNES. (*Voyez* ORPIN.)

JULIANE, ou JULIENNE. Plante qui croît dans les jardins. Elle se multiplie de bouture et de semence. On en compte deux espèces, la blanche double et la violette simple. C'est celle-ci qui porte graine et avec laquelle on fait une huile excellente. La julienne double et blanche est purement d'agrément : elle a un parfum très-suave, surtout après le coucher du soleil.

JUMENT. Est la femelle du cheval. (*Voyez* ce mot.)

JUSQUIAME. On en distingue de deux sortes, la noire et la blanche du Levant. Employée en cataplasme, elle est émoliente et résolutive, adoucit les humeurs, et exhale une vapeur soporeuse, qui fait dormir ainsi que le fait le pavot.

K.

KALI. Nom donné assez communément à la plante appellée *soude*.

KERMÈS. Genre d'insecte connu sous le nom de *gal-insecte*. Ses coques, ramassées de bonne heure et sechées, ressemblent à la cochenille; ce qui fait soupçonner que la cochenille est une espèce de kermès. Il est non seulement utile pour la teinture de la laine et de la soie, mais encore il est employé en médecine comme un bon remède cordial et propre à arrêter les vomissemens.

KEYSER-VASER. ou KIRSCHEN-VASER. *Voyez* à l'article CERISIER.

FIN DU PREMIER VOLUME.

588450 SBN

De l'Imprimerie de J. CHARLES, rue de Seine, N° 16, Faubourg Saint-Germain.

DICTIONNAIRE

RURAL ET RAISONNÉ.

TOME Ier.

A—K.

DICTIONNAIRE

RURAL ET RAISONNÉ.

TOME Ier.

A—K.